

Ponzu jölesiyle ızgara karides ve mevsim sebzeleri

toplam süre **150 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi 120 dak. soğuma süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

Ponzu jölesi:

50 ml su
50 ml Kikkoman Ponzu Yuzu
Soya Sosu

2 tatlı kaşığı agar agar tozu (ya da 4
gr yaprak jelatin)

4 Kuyruklu karides

Mevsim sebzeleri:

0,5 kırmızı biber
0,5 patlıcan
0,5 sakızkabağı
2 bamya sapı
2 bebek mısır sapı
40 ml zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Ponzu jölesi:

50 ml su - 50 ml Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
- 2 tatlı kaşığı agar agar tozu (ya da 4 gr yaprak
jelatin)

Kikkoman Ponzu Soy Sauce – Yuzu'yu ve suyu bir
tencereye alın, agar agar tozunu ekleyin ve
karıştırın. Agar agar tozu çözülünce, karışımı bir
kaba alın ve buzdolabında 1-3 saat arası bekletin.
Eğer yaprak jelatin kullanacaksınız, yumuşaması
için 30 dakika kadar suda bekletin.

Adım 2

Mevsim sebzeleri:

4 adet kuyruklu karides - 0,5 kırmızı biber - 0,5
patlıcan - 0,5 sakızkabağı - 2 bamya sapı - 2
bebek mısır sapı - 40 ml zeytinyağı - 1 tatlı kaşığı
tuz

Fırını 170 °C'ye ısıtın.

Biberi, patlıcanı ve sakızkabağını yıkayın ve küpler
halinde kesin. Bebek mısırını ortadan ikiye kesin.
Bamyanın tepesini kesin, tuzlayın, soğuk suda
yıkayın ve ortadan ikiye bölün. Doğranmış sebzeleri
ve karidesleri bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine
zeytinyağı ve tuz ekleyin. 170 °C'de 15 dakika
kadar pişirin.

Adım 3

Sebzeleri bir tabağa alın. Sertleşmiş ponzu jölesini
buzdolabından çıkarın, bir çatal yardımıyla ezin ve
sebzelerin üzerine dökün.