KIKKOMAN

Ramen iç dolgulu pirinç kâğıtlı dumpling

toplam süre **20 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.537 kJ / 853 kcal

Yağ: **67,6 gr** Protein: **17,6 gr**
Karbonhidrat: **41 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Dumpling'ler için:

75 gr	amen noodle (veya instant noodle)
3	adet taze soğan
2	dal kişniş (veya düz yapraklı maydanoz)
0,25	adet kırmızı biber
1,5 yemek kaşığı	kavrulmuş susam
1,5 tatlı kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
1,5 yemek kaşığı	mayonez
60 gr	rendelenmiş peynir (örneğin emmental veya eski gouda)
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
12	adet pirinç kâğıdı (yaklaşık 16-18 cm çapında)
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

Dip sos için:

4,5 yemek kaşığı	mayonez
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1	dal kişniş (veya maydanoz)
1	adet taze soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

75 gr ramen noodle - **2** adet taze soğan - **2** dal kişniş - **0,25** adet kırmızı biber
Ramen noodle'ları paket üzerindeki talimatlara göre haşlayın ve küçük parçalara kesin. Taze soğanları ince ince doğrayın. Kişnişi ince ince kıyın. Kırmızı biberi küçük küpler halinde doğrayın.

Adım 2

1,5 yemek kaşığı kavrulmuş susam - **1,5 tatlı kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu **1,5 yemek kaşığı** mayonez - **60 gr** rendelenmiş peynir (örneğin emmental veya eski gouda) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Haşlanan noodle'ları; taze soğanların üçte ikisi, kişniş, kırmızı biber, susam, Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi, mayonez, peynir ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ile karıştırın.

Adım 3

12 adet pirinç kâğıdı (yaklaşık 16-18 cm çapında)
Her pirinç kâğıdını soğuk suya kısa bir süre için batırın ve nemli bir mutfak bezinin üzerine alın. Her birine yaklaşık 1 yemek kaşığı iç harç koyun. Kenarlarını içe katlayıp sıkıca sarın.

Adım 4

2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Geniş bir tavada Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın. dumpling'ları her tarafı altın rengi olana kadar 4–6 dk kızartın.

Adım 5

4,5 yemek kaşığı mayonez - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **2 tatlı kaşığı**

Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1** dal kişniş - **1** adet dilimlenmiş taze soğan

Mayonezi Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ile karıştırın. Kişniş ve taze soğanla süsleyin; dumpling'lerle birlikte servis edin.