KIKKOMAN

Salata eşliğinde panko bitterballen (Hollanda usulü küçük toplar)

toplam süre **165 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi **130 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
4.024 kJ / 969 kcal

Yağ: **71,9 gr** Protein: **27,3 gr**
Karbonhidrat: **50,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Joppie sosu için:

80 gr	mayonez
0,25	küp doğranmış soğan
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu
0,5 tatlı kaşığı	köri tozu
3 tutam	taze çekilmiş karabiber

Ponzu hardalı için:

2 yemek kaşığı	hardal
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu

Bitterballen için:

1 yemek kaşığı	tereyağı
1 yemek kaşığı	sade un
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi
60 ml	krema
2 yemek kaşığı	su
1 tatlı kaşığı	doğranmış maydanoz
0,25	küp küp doğranmış küçük soğan
2 tutam	taze çekilmiş karabiber
3 tutam	öğütülmüş muskat
150 gr	dana kıyma

Kaplama için:

1	adet küçük boy yumurta
2 yemek kaşığı	sade un
80 gr	Kikkoman Panko - Japon

HAZIRLANIŞ

Adım 1

80 gr mayonez - **0,25** küp küp doğranmış küçük soğan - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu **0,5 tatlı kaşığı** köri tozu - **3 tutam** taze çekilmiş karabiber - **2 yemek kaşığı** hardal - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu
Joppie sosu için mayonezi küp küp doğranmış soğan ve Kikkoman Sauce for Rice ile karıştırın. Ardından köri tozu ve karabiberle baharatlandırın. Ponzu hardalı için Kikkoman Ponzu Lemon'u hardalın içine karıştırın.

Adım 2

1 yemek kaşığı tereyağı - **1 yemek kaşığı** sade un - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ramen Çorba Konsantresi - **60 ml** krema - **2 yemek kaşığı** su - **1 tatlı kaşığı** doğranmış maydanoz - **0,25** küçük boy küp doğranmış soğan - **2 tutam** taze çekilmiş karabiber - **3 tutam** öğütülmüş muskat
Bitterballen için tereyağını bir tencerede ısıtın, unu serpin ve bir dakika hafifçe kavurun. Kikkoman Ramen Soup Base, krema ve suyu ekleyip kaynatın. Doğranmış maydanoz ve küp küp doğranmış soğanı karıştırın. Karabiber ve muskat ile baharatlandırın ve yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakın.

Adım 3

150 gr dana kıyma
Dana kıymayı karışıma ekleyip yoğurun, gerekirse baharatını ayarlayın ve yaklaşık 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Adım 4

1 adet küçük boy yumurta - **2 yemek kaşığı** sade

	Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
	Kızartmak için sıvı yağ

Salata için:

1 demet	turp
1	adet bebek salatalık
50 gr	salata filizi (isteğe bağlı)
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
3 tutam	taze çekilmiş karabiber

Servis için:

1 yemek kaşığı	hardal

un - **80 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - Kızartmak için sıvı yağ
Kaplama için yumurtayı çırpın ve derin olmayan bir kâseye dökün. Unu ve Kikkoman Panko'yu iki ayrı (derin olmayan) kâseye koyun. Kıymalı karışımdan, nemli ellerle yaklaşık 3 cm çapında toplar oluşturun. Hazırladığınız topları önce una, sonra yumurtaya ve son olarak Kikkoman Panko'ya bulayın. Sıvı yağı bir fritözde veya derin bir tavada ısıtın. Bitterballenleri altın sarısı olana kadar porsiyonlar hAlinde yaklaşık 5 dakika kızartın. Ardından kâğıt havlu üzerinde yağını süzdürün.

Adım 5

1 demet turp - **1** adet bebek salatalık - **50 gr** salata filizi (isteğe bağlı) - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **3 tutam** taze çekilmiş karabiber - **1 yemek kaşığı** hardal
Salata için turpları ve salatalığı ince şeritler halinde kesin, (kullanıyorsanız) salata filizleri, Kikkoman Sesame Oil ve Kikkoman Ponzu Lemon ile karıştırın. Karabiberle tatlandırın. Salatayı ve bitterballenleri tabaklara paylaştırın. Hazırladığınız dip soslar ve ekstra hardal ile servis yapın.