

Soğan ezmeli rozbif tartine

toplam süre **100 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 60 dak. pişme süresi 30 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.945 kJ / 465 kcal

Yağ: **18 gr** Protein: **30 gr**
Karbonhidrat: **44 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

200 gr	rozbif
20 ml	kanola yağı
1 tutam	tuz
2 tutam	karabiber (taze çekilmiş)
1 tutam	toz zencefil
1 tutam	toz muskat
200 gr	kırmızı soğan
10 gr	esmer şeker
50 ml	balzamik sirke
40 ml	<u>Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu</u>
1 demet	taze kekik
0,5	adet taze chili biberi
120 gr	baguette ekmeği
10 ml	zeytinyağı
10 gr	hardal yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

200 gr rozbif - **10 ml** kanola yağı - **1 tutam** tuz - **1 tutam** karabiber (taze çekilmiş) - **1 tutam** toz zencefil - **1 tutam** toz muskat
Rozbifi kâğıt havluyla kurulayın. Ardından yağ, tuz, karabiber, zencefil ve muskat ile iyice ovalayın.

Adım 2

Eti çok sıcak bir tavada her tarafı iyice kızarana kadar mühürleyin. Önceden 120 °C'ye ısıtılmış fırına alın ve iç sıcaklığı 52-54 °C'ye ulaşana kadar fırınlayın. Piştikten sonra eti en az 15 dakika dinlenmeye bırakın. Ardından çok ince dilimleyin.

Adım 3

200 gr kırmızı soğan - **10 ml** kanola yağı - **10 gr** esmer şeker - **50 ml** balzamik sirke - **40 ml** Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu - **1 tutam** karabiber (taze çekilmiş) - **1 demet** taze kekik - **0,5** adet taze chili biberi

Soğanı ince ince, piyazlık dilimleyin ve orta ateşte yağda soteleyin. Yumuşadığında esmer şekeri ekleyin ve hafifçe karamelize olana kadar pişirin. Balzamik sirkeyi ve Kikkoman Sauce for Rice - sweet'i tencereye dökün. Kekik yapraklarını dallarından ayırın. Ardından karabiber ve ince doğranmış chili biberiyle birlikte karışıma ekleyin. Soğanlar yumuşayıp parlaklaşana ve koyu, reçelimsi bir kıvam alana kadar düzenli olarak karıştırarak 20-25 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

Adım 4

120 gr baguette ekmeği - **10 ml** zeytinyağı
Baguette ekmeğini çapraz dilimler hâlinde kesin.

Üzerlerine hafifçe zeytinyağı sürün ve önceden 190 °C'ye ısıtılmış fırında altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar 2-3 dakika fırınlayın.

Adım 5

10 gr hardal yaprağı

Her bir çıtır tartine'in üzerine 3. adımdaki kırmızı soğan ezmesinden bir katman sürün. Üzerlerine 2. adımdaki rozbifleri yerleştirin. Ardından hardal yapraklarıyla son dokunuşu yapın.