KIKKOMAN

Soya Soslu Tatlı Patatesli Kremalı Dip Sos

toplam süre **15 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
516 kJ / 123 kcal

Yağ: **2,7 gr** Protein: **1,7 gr**
Karbonhidrat: **20,8 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

200 gr	tatlı patates
60 ml	tatlı beyaz şarap
160 ml	maden suyu
2 yemek kaşığı	esmer şeker
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5 tatlı kaşığı	acı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı	susam yağı
3 yemek kaşığı	ekşi krema (veya krema)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tatlı patatesler yıkanır, yaklaşık 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesilir ve yan yana bir tabağa yerleştirilir. Streç film ile örtülür ve mikrodalgada 600 Watt ayarda yaklaşık 3-4 dakika pişirilir.

Adım 2

Tabak çıkarılır, tatlı patatesler üstü folyo ile kapalı olarak kısa süre soğumaya bırakılır, soyulur ve büyük küpler halinde doğranır.

Adım 3

Küçük bir tencerede beyaz şarap, maden suyu ve esmer şeker kaynatılır. Şeker eridiğinde soya sosu ilave edilir ve soğumaya bırakılır.

Adım 4

Tatlı patates küpleri, pişmiş baharat karışımı, acı kırmızı toz biber ve susam yağı bir miksere alınır ve püre haline getirilir.

Adım 5

Servis yapmadan hemen önce ekşi krema (veya krema) bir kâseye veya bardağa dökülür, üzerine tatlı patatesli dip sos eklenir ve servis yapılır.