

Soya soslu ve soğan konfitli İskoç yumurta

toplam süre **40 dak.** 40 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.872 kJ / 686 kcal

Yağ: **41,1 gr** Protein: **29,1 gr**
Karbonhidrat: **52,7 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 4** adet yumurta, haşlanmış
- 375 gr** çiğ sosis
- 6** adet taze soğan, ince doğranmış
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2,5 tatlı kaşığı** taneli hardal
- Ekmek kırıntısı kaplama için:**
- 1** adet yumurta, çırpılmış
- 3,5 yemek kaşığı** un
- 100 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
- 500 ml** kızartmak için bitkisel yağ
- Soğan konfit için:**
- 1 yemek kaşığı** zeytinyağı
- 2** adet büyük boy soğan, ince dilimlenmiş
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 2 tatlı kaşığı** şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Yağ, bir fritöz veya orta boy tavada 325 ° F / 170 dereceye ısıtılır - ya da içine bir parça ekmek atıldığında cızırdayana kadar.

Adım 2

sosis, soğan, soya sosu ve taneli hardal bir kâseye alınır ve iyice karıştırılır.

Adım 3

Karışıma, ıslak ellerle 4 adet top şekli verilir. 1 tanesi alınır ve düzleştirilir. sosis karışımı daha sonra haşlanmış, kabuğu soyulmuş yumurtanın etrafını tamamen kaplayacak şekilde sarılır, yumurtanın tamamen kaplanması için kenarları sıkıca kapatılır. Dört yumurta da aynı şekilde kaplanır.

Adım 4

Daha sonra, ekmek kırıntısı hazırlanır: un, düz bir kaba veya tabağa koyulur. Bir kâse ya da tabak içinde yumurta çırpılır, ardından galeta unu bir tabağa alınır.

Adım 5

Sarılmış yumurta, önce dikkatlice una, sonra çırpılmış yumurtaya ve ardından galeta ununa bulanır.

Adım 6

2 yumurta aynı anda altın rengi alana kadar ve sosis pişene kadar 4-5 dakika sıcak yağda ara sıra çevirerek kızartılır. Kepçe ile yağdan alınıp servis etmeden önce kâğıt havlu üzerine koyulur.

Adım 7

Yumurtalar pişerken soğan konfit hazırlanır:

Bir tavada tereyağı ve sıvı yağ ısıtılır. Soğan eklenir ve şeffaflaşana kadar 4-5 dakika pişirilir.

Kikkoman soya sosu ve şeker ilave edilip iyice karıştırılır. Şimdi ısı azaltılır ve soğanlar altın rengi alıp kıvamı koyulaşana kadar, ara sıra karıştırarak 20 dakika pişmeye bırakılır.

Adım 8

İskoç yumurtayla sıcak ya da soğuk servis yapın.