KIKKOMAN

Süt Danası Fondü

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.799 kJ / 429 kcal

Yağ: **23 gr** Protein: **35 gr**
Karbonhidrat: **16 gr**

MALZEMELER

6 porsiyon

Süt Danası Fondü:

1 litre	süt danası et suyu
600 gr	süt danası filetosu
250 gr	mantar (düğme mantarı veya shiitake)
3	havuç
200 gr	Brüksel lahanası
100 ml	Kikkoman Susam Sosu

Gribiche Sos:

4	yumurta
1 yemek kaşığı	Dijon hardalı
2 yemek kaşığı	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)
60 ml	zeytinyağı
4	adet salatalık turşusu
2 yemek kaşığı	kapari
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
0,5 demet	maydanoz
0,5 demet	frenk soğanı

Süt Danası Et Suyu (ev yapımı için):

3	yeşil soğan
1	diş sarımsak
2 kg	haşlamalık süt danası eti
1 kg	süt danası kemiği
2	havuç
6 litre	su
1	adet defneyaprağı
0,25 demet	maydanoz
5	dal kekik
5	adet yenibahar tanesi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Süt Danası Et Suyu (ev yapımı için)

Et ve kemik iyice yıkanır. Büyük bir tencereye alınır, soğuk suyla doldurulur. Kaynamaya bırakılır. Su kaynarken oluşan köpük kepçeyle alınır. Kalan malzemeler eklenir, en az 3 saat orta ateşte pişirilir. Süzgeçten geçirilir, isteğe göre tuzlanır.

Adım 2

Gribiche Sos

Yumurtalar haşlanır. Üzerine soğuk su dökülür, soyulur. 2 yumurta sarısı, hardal, sirke, ponzu ve zeytinyağı krema kıvamı alana kadar karıştırılır. Otlar, yumurta, salatalık turşusu, kapari ve kalan malzemeler ince doğranır ve kremayla karıştırılır. Karabiber eklenir.

Adım 3

Süt Danası Fondü

Süt danası fileto 2x2 cm küpler halinde doğranır. Brüksel lahanası kaynar suda birkaç dakika kaynatılır. Ardından soğuk suya batırılır. Havuç 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesilir. Diri kıvamda olana kadar suda birkaç dakika kaynatılır. Mantarlar, büyüklüğüne göre ortadan ikiye veya dörde bölünür. Süt danası et suyu ocakta fondü tenceresinde ısıtılır. Fondü tenceresi fondü setine yerleştirilir. Et veya sebzeler şişlenir ve et suyunda pişirilir. Soslarla servis yapılır.

10	adet beyaz biber tanesi
60 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu