KIKKOMAN

Teriyaki tavuk köfteleri

toplam süre **30 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

0,5 demet	demet perilla (kırmızı veya yeşil; alternatif olarak shiso cress)
1,5	adet yeşil limon
400 gr	tavuk göğsü
2	diş doğranmış sarımsak
2 yemek kaşığı	doğranmış zencefil
2 yemek kaşığı	kanola yağı
125 ml	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
350 gr	pişmiş Japon esmer veya tam tahıllı pirinç (genmai)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

0,5 demet demet perilla (kırmızı veya yeşil; alternatif olarak shiso cress) - **1,5** adet yeşil limon - **400 gr** tavuk göğsü

Otların yapraklarını ayıklayın, yarısını doğrayın. 2 çay kaşığı yeşil limon kabuğu rendeleyin, bir yeşil limonun suyunu sıkın, kalan yarımı dilimleyin. Tavuk göğsünü ince şeritlere, ardından küçük küplere doğrayın ve daha da ince olacak şekilde bıçakla kıyın.

Adım 2

2 diş doğranmış sarımsak - **2 yemek kaşığı** doğranmış zencefil

Tavuğu yeşil limon kabuğu, otlar, sarımsak ve zencefille yoğurun. Ellerinizi ıslatarak ceviz büyüklüğünde köfteler oluşturun.

Adım 3

2 yemek kaşığı kanola yağı - **125 ml** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Köfteleri wok'ta kanola yağıyla orta ateşte her tarafı altın rengi olana kadar, (toplamda) yaklaşık 6 dakika kızartın. Ateşi en düşüğe alın, Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ve yeşil limon suyunu ekleyin. Kapağı kapatın ve 6 dakika daha hafifçe pişirin.

Adım 4

350 gr pişmiş Japon esmer veya tam tahıllı pirinç (genmai)

Pirinci ısıtın ve kâselere paylaştırın. Üzerine köfteleri, sosu ve yeşil limon dilimlerini yerleştirin. Kalan otlarla süsleyin.