KIKKOMAN

Bitterballen w panko z kolorową sałatką

Czas ogółem **165 min** **25 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania **130 min** Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)
4.024 kJ / 969 kcal

Tłuszcz: **71,9 g** Białko: **27,3 g**
Węglowodany: **50,3 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Sos Joppie:

80 g	majonezu
0,25	cebuli, pokrojonej w kostkę
1 łyżeczka	Sos do ryżu - słodki Kikkoman
0,5 łyżeczki	curry w proszku
3 szczypty	świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Musztarda ponzu

2 łyżki	musztardy
2 łyżeczki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

Bitterballen:

1 łyżka	masła
1 łyżka	mąki pszennej
2 łyżki	Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman
60 ml	śmietany
2 łyżki	wody
1 łyżeczka	posiekanej pietruszki
0,25	małej cebuli, pokrojonej w kostkę
2 szczypty	świeżo zmielonego czarnego pieprzu
3 szczypty	mielonej gałki muszkatołowej
150 g	mielonej wołowiny

Panierka:

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

80 g majonezu - **0,25** cebuli, pokrojonej w kostkę - **1 łyżeczka** Sos do ryżu - słodki Kikkoman **0,5 łyżeczki** curry w proszku - **3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **2 łyżki** musztardy - **2 łyżeczki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
Przygotuj sos Joppie. Wymieszaj majonez z pokrojoną w kostkę cebulą i Sosem do ryżu Kikkoman, a następnie dopraw curry i pieprzem. Aby przygotować musztardę ponzu, wymieszaj musztardę z Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman.

Krok 2

1 łyżka masła - **1 łyżka** mąki pszennej - **2 łyżki** Skoncentrowana Baza do Zupy Makaronowej w Stylu Japońskim - Ramen Smak Shoyu (sos Sojowy) Kikkoman - **60 ml** śmietany - **2 łyżki** wody - **1 łyżeczka** posiekanej pietruszki - **0,25** małej cebuli, pokrojonej w kostkę - **2 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **3 szczypty** mielonej gałki muszkatołowej
Rozgrzej masło w rondlu, wsyp mąkę i gotuj na wolnym ogniu przez 1 minutę. Wlej Bazę do zupy ramen Kikkoman, śmietanę i wodę. Doprowadź do wrzenia. Dodaj pietruszkę i pokrojoną w kostkę cebulę i dopraw pieprzem i gałką muszkatołową. Odstaw do ostygnięcia na około 10 minut.

Krok 3

150 g mielonej wołowiny
Wmieszaj mieloną wołowinę, doprawiając w razie potrzeby. Chłodź przez około 2 godziny.

Krok 4

1	małe jajko
2 łyżki	mąki pszennej
80 g	Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
	olej do smażenia

Sałatka:

1 pęczek	rzodkiewek
1	mały ogórek
50 g	kiełków sałaty (opcjonalnie)
2 łyżeczki	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
2 łyżki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
3 szczypty	świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Przybranie

1 łyżka	musztardy

1 małe jajko - **2 łyżki** mąki pszennej - **80 g** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu - olej do smażenia
Jajko roztrzep i wlej do płytkiej miski. Wsyp mąkę i Panko Kikkoman do dwóch oddzielnych, płytkich misek. Wilgotnymi dłońmi uformuj z masy mięsnej kulki o średnicy około 3 cm. Obtocz je najpierw w mące, następnie w jajku, a na końcu w Panko Kikkoman. Rozgrzej olej we frytkownicy i smaż partiami kulki bitterballen przez około 5 minut, aż się zrumienią. Następnie odsącz je na ręczniku papierowym.

Krok 5

1 pęczek rzodkiewek - **1** mały ogórek - **50 g** kiełków sałaty (opcjonalnie) - **2 łyżeczki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **2 łyżki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **1 łyżka** musztardy
Pokrój rzodkiewki i ogórka w cienkie paski. Wymieszaj z kiełkami sałaty (opcjonalnie), Olejem sezamowym Kikkoman i Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman, a następnie dopraw pieprzem. Rozłóż sałatkę i kuleczki bitterballen na talerzach i podawaj z sosem Joppie, musztardą ponzu i zwykłą musztardą.