

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 muskatołowej

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 muskatołowej

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 muskatołową. Odstaw do ostygnięcia na około 10 minut.

Krok 3

150 g mielonej wołowiny
Wmieszaj mieloną wołowinę, doprawiając w razie potrzeby. Chłódź 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

Salatka:
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 i musztardą ponzu.