KIKKOMAN

Japońskie klopsiki z Ponzu

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

0,5	drobno posiekanej cebuli
2,5 łyżki	oleju roślinnego
250 g	mielonego mięsa wołowego
250 g	mielonego mięsa wieprzowego (mieszanego)
1	rozgnieciony ząbek czosnku
70 g	Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
2 łyżki	mleka
1	duże jajko
3 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
	świeżo zmielony czarny pieprz

Sos:

125 ml	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
1 łyżka	Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
1 łyżeczka	cukru

Do dekoracji:

1	drobno posiekana cebula dymka

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Na patelni rozgrzać do średniej temperatury 1 łyżeczkę oleju. Dodać drobno posiekaną cebulkę, podsmażyć na złoto-brązowy kolor i pozostawić do ostygnięcia.

Krok 2

W dużej misce dobrze wymieszać mięso mielone, podsmażoną cebulkę, bułkę tartą, mleko, jajko, naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman oraz pieprz. Wyrobioną masę wstawić do lodówki co najmniej na 30 minut.

Krok 3

Cytrusowy sos sojowy Ponzu Kikkoman zmieszać w misce z naturalnie warzonym sosem sojowym Kikkoman o obniżonej o 43% zawartości soli oraz cukrem i odstawić na bok.

Krok 4

Uformować okrągłe klopsiki i rozgrzać na patelni 1½ łyżki stołowej oleju do średniej temperatury. Klopsiki podsmażać przez ok. 3-4 minuty z każdej strony. Następnie zredukować temperaturę i kontynuować smażenie jeszcze przez 4-5 minut, aż mięso się usmaży. Zalać sosem, zagotować i jeszcze przez kilka minut gotować na wolnym ogniu pod przykryciem. Wyjąć klopsiki z patelni i nieco zredukować sos przez odparowanie.

Krok 5

Klopsiki posypać siekaną cebulką dymką. Podawać

z sosem i warzywami.