KIKKOMAN

Künefe – søt tyrkisk ostedessert

total tid **45 min.** **25 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.169 kJ / 523 kcal

Fett: **35,7 g** Protein: **11,1 g**
Karbohydrater: **36,5 g**

INGREDIENSER

8 porsjoner

1	økologisk lime
125 g	honning
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
0,25 ts	malt kanel
Valgfritt:	
3	dråper rosenvann (eventuelt appelsinblomstvann eller sitronsaft)
100 g	smør, pluss ekstra til steking
200 g	kadayif (strimlet filodeig)
250 g	revet dil peyniri-ost (eventuelt 170 g revet mozzarella og 80 g labneh, eller kun 250 g mozzarella)
2	appelsiner
2 ss	melis
40	hakkede pistasjnøtter
200 g	kaymak (tyrkisk clotted cream), eventuelt mascarpone, crème fraîche eller kremfløte (valgfritt)

TILBEREDNING

Steg 1
Valgfritt:
1 økologisk lime - **125 g** honning - **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **0,25 ts** malt kanel - **3** dråper rosenvann (eventuelt appelsinblomstvann eller sitronsaft)
Finrasp litt skall fra limen, del den deretter i to og press ut saften. Ha skall og saft i en liten panne med honning, Kikkoman Soyasaus, kanel og ca. 75 ml vann. La det småkoke forsiktig i 3–5 minutter, tilsett deretter rosenvann om ønskelig.

Steg 2
100 g smør, pluss ekstra til steking - **200 g** kadayif (strimlet filodeig)
Smelt smøret, og bland godt med kadayif til deigen er jevnt overtrukket.

Steg 3
Smør til steking - **250 g** revet dil peyniri-ost (eventuelt 170 g revet mozzarella og 80 g labneh, eller kun 250 g mozzarella)
Smør en 22 cm panne (eller 4–8 ramekiner) med mye smør. Trykk halvparten av deigblandingen godt ned i pannen. Fordel osten oppå, men la det være en 1 cm bred kant ytterst. Legg resten av deigblandingen øverst og trykk den ned til et fast lag med avrundede kanter.

Sett pannen på lav til middels varme og stek i 3–5 minutter til bunnen er gyllenbrun. Vend forsiktig over på en tallerken, snu, og stek videre i 2–4 minutter til den andre siden også er gyllen.

Steg 4

2 appelsiner - **2 ss** melis - **40 g** hakkede pistasjnøtter - **200 g** kaymak (tyrkisk clotted cream), eventuelt mascarpone, crème fraîche eller kremfløte (valgfritt)
Skrell appelsinene og del dem i båter. Ringle ca. ¾ av sirupen over künefen, strø over melis og fordel pistasjnøtter og appelsinbåter på toppen. Server med resten av sirupen – samt litt kaymak om ønskelig.