KIKKOMAN

Panko bitterballen med fargerik salat

total tid **165 min.** **25 min.** tilberedningstid **10 min.** koketid **130 min.** avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.024 kJ / 969 kcal

Fett: **71,9 g** Protein: **27,3 g**
Karbohydrater: **50,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Joppiesaus:

80 g	majones
0,25	løk, skåret i terninger
1 ts	Kikkoman Saus til Ris - søt
0,5 ts	karri
3 klype	svart pepper, nymalt

Ponzusennep:

2 ss	sennep
2 ts	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma

Bitterballen:

1 ss	smør
1 ss	hvetemel
2 ss	Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak
0,6 dl	fløte
2 ss	vann
1 ts	persille, hakket
0,25	liten løk, skåret i terninger
2 klype	svart pepper, nymalt
3 klype	muskat, malt
150 g	kjøttdeig av storfe

Panering:

1	lite egg
2 ss	hvetemel
80 g	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
	Olje til frityrsteking

Salat:

TILBEREDNING

Steg 1

80 g majones - **0,25** løk, skåret i terninger - **1 ts** Kikkoman Saus til Ris - søt **0,5 ts** karri - **3 klype** svart pepper, nymalt - **2 ss** sennep - **2 ts** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
For å lage joppiesausen, bland majonesen med løkterningene og Kikkoman Saus til Ris, og krydre med karri og pepper. For å lage ponzusennep, rør Kikkoman Ponzu Sitron inn i sennepen.

Steg 2

1 ss smør - **1 ss** hvetemel - **2 ss** Kikkoman Konsentrert Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (Sojasaus) Smak - **0,6 dl** fløte - **2 ss** vann - **1 ts** persille, hakket - **0,25** liten løk, skåret i terninger - **2 klype** svart pepper, nymalt - **3 klype** muskat, malt
For å lage bitterballene, varm opp smøret i en kasserolle, dryss inn melet og la det surre forsiktig i et minutt. Hell i Kikkoman Ramen Suppebase, fløte og vann, kok opp, rør inn persille og løkterninger, krydre med pepper og muskat og la stå til avkjøling i ca. 10 minutter.

Steg 3

150 g kjøttdeig av storfe
Bland inn kjøttdeigen, juster kryddermengden om nødvendig, og sett i kjøleskap i ca. 2 timer.

Steg 4

1 lite egg - **2 ss** hvetemel - **80 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil - Olje til frityrsteking
For å lage paneringen, pisk egget og ha det oppi en vid skål. Ha melet og Kikkoman Panko i to separate

1 bunt	bunt reddik
1	miniagurk
50 g	spirer (valgfritt)
2 ts	Kikkoman ristet Sesamolje
2 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
3 klype	svart pepper, nymalt

Til serveringen:

1 ss	sennep

vide skåler. Bruk fuktige hender til å forme kjøttdeigblandingen til små baller ca. 3 cm i diameter. Vend dem først i melet, så i egget og til slutt i Kikkoman Panko.

Varm opp oljen i en frityrkoker og friter bitterballene i omganger i ca. 5 min til de er gylne. La dem deretter renne av på tørkepapir.

Steg 5

1 bunt bunt reddik - **1** miniagurk - **50 g** spirer (valgfritt) - **2 ts** Kikkoman ristet Sesamolje - **2 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **3 klype** svart pepper, nymalt - **1 ss** sennep

For å lage salaten, skjær reddik og agurk i tynne strimler, bland med spirene (hvis du bruker dem), Kikkoman Sesamolje og Kikkoman Ponzu Sitron, og krydre med pepper. Anrett salaten og bitterballene på tallerkener og server med dippene og sennep.