

Cordon bleu af hvide asparges

Samlet tid **30 min.** 20 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.050 kJ / 730 kcal

Fedt: **46 g** Protein: **33 g**
Kulhydrater: **43 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g hvide asparges
750 ml vand
0,5 tsk. salt
2 spsk. [Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg](#)
150 g prosciutto cotto, i skiver
100 g gouda eller gruyèreost, i skiver
3 spsk. mayonnaise
1,5 spsk. [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#)
0,5 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
50 g hvedemel
100 g [Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil](#)
2 æg
3 spsk. rapsolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g hvide asparges - **750 ml** vand - **0,5 tsk.** salt - **2 spsk.** [Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg](#)
Skræl de hvide asparges grundigt, og knæk de træagtige ender af. Kog dem i 3-4 minutter i letsaltet vand, og lad dem derefter dryppe af. Hæld Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg i en skål, tilsæt asparges og vend dem godt i saucen. Lad dem stå i 5 minutter. Opvarm panden, tilsæt asparges sammen med marinaden, og steg dem i 2-3 minutter under konstant omrøring. Stil dem til side og lad dem køle af.

Step 2

150 g prosciutto cotto, i skiver - **100 g** gouda or gruyèreost, i skiver
Læg en skive skinke på et bræt, og læg en skive ost ovenpå. Læg 2-3 asparges ovenpå, dup overskydende marinade af med køkkenrulle, og rul pakken fast sammen. Fastgør rullen med tandstikkere, hvis det er nødvendigt.

Step 3

3 spsk. mayonnaise - **1,5 spsk.** [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#) - **0,5 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **50 g** hvedemel - **100 g** [Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil](#) - **2** æg - **3 spsk.** rapsolie
Bland mayonnaise med Kikkoman ponzu citrus sojasauce og Kikkoman sojasauce til en jævn dip. Hæld mel, sammenpisket æg og Kikkoman panko i tre separate skåle. Vend aspargesrullerne i mel, derefter æg og til sidst Kikkoman panko. Steg dem i rapsolie, indtil de er gyldne på alle sider. Server

retten med dip. Husk at fjerne tandstikkerne inden servering.