KIKKOMAN

Künefe – sød tyrkisk ostedessert

Samlet tid **45 min.** **25 min.** Arbejdstid **20 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.169 kJ / 523 kcal

Fedt: **35,7 g** Protein: **11,1 g**
Kulhydrater: **36,5 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

1	økologisk lime
125 g	honning
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,25 tsk.	stødt kanel
Valgfrit:	
3	dråber rosenvand (eller appelsinblomstvand eller citronsaft)
100 g	smør, plus ekstra til panden
200 g	kadayif (strimlet dej)
250 g	revet Dil Peyniri (eller 170 g revet mozzarella og 80 g labneh, eller 250 g mozzarella)
2	appelsiner
2 spsk.	flormelis
40	hakkede pistacienødder
200 g	kaymak (tyrkisk flødeost), valgfrit

FREMGANGSMÅDE

Step 1
Valgfrit:
1 økologisk lime - **125 g** honning - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,25 tsk.** stødt kanel - **3** dråber rosenvand (eller appelsinblomstvand eller citronsaft
Riv skallen af limefrugten, halver den, og pres saften ud af den. Hæld saft og skal i en lille gryde sammen med honning. Tilsæt Kikkoman sojasauce, kanel og ca. 75 ml vand. Lad det simre let i 3-5 minutter, og tilsæt derpå rosenvand, hvis det er ønsket.

Step 2
100 g smør, plus ekstra til panden - **200 g** kadayif (strimlet dej)
Smelt smørret, og bland det grundigt med kadayif, indtil det er grundigt dækket.

Step 3
Lidt smør til panden - **250 g** revet Dil Peyniri (eller 170 g revet mozzarella og 80 g labneh, eller 250 g mozzarella)
Smør en pande på 22 cm (eller 4-8 små ramekiner) rundhåndet med smør. Pres halvdelen af den smørvendte kadayif fast ned i formen. Fordel osten ovenpå, men lad der være en kant på 1 cm hele vejen rundt. Læg det resterende kadayif ovenpå, og pres det godt sammen, så kanterne afrundes.

Tænd for panden på lav til middel varme, og tilbered i 3-5 minutter, indtil bunden er gyldenbrun. Vip kagen over på en tallerken for at vende den, og tilbered i yderligere 2-4 minutter,

indtil den anden side også er gylden.

Step 4

2 appelsiner - **2 spsk.** flormelis - **40 g** hakkede pistacienødder - **200 g** kaymak (tyrkisk flødeost), valgfrit

Skræl appelsinerne, og skær dem i fileter. Dryp ¾ af siruppen over den færdige künefe, drys med lidt flormelis, og drys pistacienødder og appelsinfileter ud over. Server den med den resterende sirup, og hvis du ønsker, en smule kaymak.