KIKKOMAN

Panko bitterballen med farverig salat

Samlet tid **165 min.** **25 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid **130 min.** Afkølingstid

Næringsindhold:
4.024 kJ / 969 kcal

Fedt: **71,9 g** Protein: **27,3 g**
Kulhydrater: **50,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Joppie-sauce:

80 g	mayonnaise
0,25	løg, i tern
1 tsk.	Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende
0,5 tsk.	karrypulver
3 nip	sort peber, friskmalet

Ponzusennep:

2 spsk.	sennep
2 tsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma

Bitterballen:

1 spsk.	smør
1 spsk.	hvedemel
2 spsk.	Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag
60 ml	fløde
2 spsk.	vand
1 tsk.	persille, hakket
0,25	lille løg, i tern
2 nip	sort peber, friskmalet
3 nip	muskatnød, stødt
150 g	hakket oksekød

Panade:

1	lille æg
2 spsk.	hvedemel
80 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
	Stegeolie

Salat:

FREMGANGSMÅDE

Step 1

80 g mayonnaise - **0,25** løg, i tern - **1 tsk.** Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende **0,5 tsk.** karrypulver - **3 nip** sort peber, friskmalet - **2 spsk.** sennep - **2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Til Joppie-saucen blandes mayonnaise med løg i tern og Kikkoman sauce til ris sammen. Smag til med karrypulver og peber. Rør derefter Kikkoman ponzu citrus sojasauce og sennep sammen.

Step 2

1 spsk. smør - **1 spsk.** hvedemel - **2 spsk.** Kikkoman Koncentreret Ramen Nudelsuppe Base - Shoyu (sojasauce) Smag - **60 ml** fløde - **2 spsk.** vand - **1 tsk.** persille, hakket - **0,25** lille løg, i tern - **2 nip** sort peber, friskmalet - **3 nip** muskatnød, stødt
Til bitterballen opvarmes smør i en stegepande. Drys melet i, og rør det sammen i et minut ved lav varme. Hæld Kikkoman ramen suppebase, fløde og vand i. Bring det hele i kog, rør persille og løg i tern i, og smag til med peber og muskatnød. Lad blandingen køle af i 10 minutter.

Step 3

150 g hakket oksekød
Bland hakket oksekød i bitterballen-blandingen og smag eventuelt blandingen til. Stil det hele på køl i 2 timer.

Step 4

1 lille æg - **2 spsk.** hvedemel - **80 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil - Stegeolie
Pisk æg og hæld det i en flad skål. Hæld hvedemel

1 bundt	radiser
1	babyagurk
50 g	salatspirer (valgfrit)
2 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
3 nip	sort peber, friskmalet
Servering	
1 spsk.	sennep

og Kikkoman panko i hver sin flade skål. Form bitterballen-blandingen til små bolde på ca. 3 cm med fugtige hænder. Vend dem først i mel, derefter i æg, og til slut i Kikkoman panko. Opvarm olie i en frituregryde, og steg bitterballen lidt ad gangen i ca. 5 minutter, indtil de er gyldne. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle.

Step 5

1 bundt radiser - **1** babyagurk - **50 g** salatspirer (valgfrit) - **2 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **2 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **3 nip** sort peber, friskmalet - **1 spsk.** sennep

Skær radiser og agurk i tynde strimler. Bland begge dele med salatspirer, Kikkoman sesamolie og Kikkoman ponzu citrus sojasauce, og smag til med peber. Anret salaten og de stegte bitterballen på tallerkener, og server retten med saucen og senneps-ponzu-dip.