KIKKOMAN

Stegte rosenkål med guanciale og citron

Samlet tid **19 min.** **5 min.** Arbejdstid **14 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.340 kJ / 320 kcal

Fedt: **20 g** Protein: **10 g**
Kulhydrater: **25 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	rosenkål, rensede og halverede
2	skalotteløg
70 g	italiensk guanciale, tørret
2	fed hvidløg
20 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
40 ml	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
1	syltet citron, i tynde skiver
1	lille syrligt æble
5 g	friske basilikumblade
20 g	Pecorino Romano

FREMGANGSMÅDE

Step 1

70 g italiensk guanciale, tørret - **300 g** rosenkål, rensede og halverede - **2** skalotteløg
Varm en stor stegepande over en direkte flamme, indtil den er meget varm. Tilsæt guanciale i tern, og steg det i 3-4 minutter, indtil det er sprødt. Tilsæt rosenkål og skalotteløg i tern, og steg i 7-8 minutter, indtil de begynder at tage farve og er bløde.

Step 2

1 syltet citron, i tynde skiver - **1** lille syrligt æble - **5 g** friske basilikumblade - **20 g** Pecorino Romano - **20 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **40 ml** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag - **2** fed hvidløg
Tilsæt Kikkoman sojasauce, Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning og hvidløg i tern til panden med guanciale, skalotteløg og rosenkål. Fortsæt med at stege det hele i 1-2 minutter, indtil der har dannet sig en jævn og glat sauce, der dækker alle rosenkålene. Hæld retten over på et fad. Pynt med den skiveskårne syltede citron, syrlige æbletern, frisk basilikum og revet pecorino-ost.