

Langós med bräserat nötkött

Total tid **73 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse 40 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till langós:

700 g	vetemjöl, typ 550
10 g	torrjäst
20 g	socker
400 ml	mjölk
5 g	salt
	Olja till stekning

Till nötköttssåsen:

400 g	tärnad gul lök
25 g	finhackad ingefära
25 g	finhackad vitlök
80 ml	rapsolja
1 kg	nötfärs
5	stjärnanis
3	kanelstänger
250 ml	Shaoxing risvin eller sherry som alternativ
250 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås</u>
100 g	tomatpuré
150 ml	vatten
50 g	majsmjöl
Garnering:	
200 g	gurka, skuren i halvmånar
10 g	finhackad gräslök
10 g	rostade vita sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda vetemjöl, torkad jäst och socker i en mixerskål, tillsätt varm mjölk (35 °C) och knåda degen i en matberedare i 5 minuter. Täck över degen och låt stå på en varm plats i ca 40 minuter.

Steg 2

Fräs under tiden lök, ingefära och vitlök i en panna med olja i 2 minuter. Tillsätt stjärnanis, kanel och nötfärs och stek i ytterligare 5 minuter, rör om då och då. Tillsätt Shaoxing-risvinet, Kikkoman sojasås med mindre salt, tomatpuré, vatten och majsmjöl. Låt såsen sjuda på medelvärme i ca. 40 minuter. Ta bort stjärnanisen och kanelstången.

Steg 3

Dela degen i 10 lika stora bitar på ca. 110 g styck (ca 14 cm långa, 7 cm breda). Pressa upp kanterna ca. 1 cm. Täck över och låt degen stå i ytterligare 20 minuter.

Steg 4

Hetta upp oljan i en stekpanna eller fritös till 175 °C. Stek degen i ca. 3 minuter på varje sida. Lägg upp langósen på ett fat, fyll med nötköttsåsen och garnera med gurkan.