

Köttpaj i japansk stil

Total tid **30 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.405,8 kJ / 575 kcal

Fett: **38,8 g** Protein: **27,2 g**
Kolhydrater: **36,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	fyrkantiga smördegsark
1	ägg
1 msk	<u>Kikkoman rostad</u> <u>sesamolja</u>
150 g	nötfärs
2	salladslökar
4	champinjoner
1 msk	miso
1 msk	socker
1 msk	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd sojasås</u>
1 msk	vatten
1 msk	majsmjöl eller potatismjöl (lös upp med ytterligare en msk vatten)
1 nypa	svartpeppar Persilja (för dekoration)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 msk Kikkoman rostad sesamolja - **150 g** nötfärs
- **2** salladslökar - **4** champinjoner - **1 msk** miso - **1 msk** socker - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** vatten - **1 msk** majsmjöl eller potatismjöl (lös upp med ytterligare en msk vatten)
- **1 nypa** svartpeppar

Tillagning - fyllning:

Skiva löken och finhacka svampen. Tillsätt Kikkoman sesamolja i en panna och fräs svampen och salladslöken när pannan är varm. När de är mjuka, tillsätt nötfärsen.

När den är kokt, tillsätt miso, socker, Kikkoman sojasås, vatten och svartpeppar. När mison har löst sig och är jämnt blandad, tillsätt stärkelselösningen och blanda allt väl.

Steg 2

200 g fyrkantiga smördegsark
Rulla ut smördegsarken och skär dem i 8 rutor (8 x 8 cm), skär sedan 4 av dem i 4 långa remsor (2 x 8 cm vardera).

Steg 3

1 ägg - **1** Fyllning gjord i steg 1
Pensla alla ytor med ägget. Lägg de 4 remsorna på alla kanter. Lägg fyllningen som förberetts i steg 1 i mitten och pensla kanterna igen med ägget.
Grädda i en förvärmad ugn på 200 °C i 10 minuter.
Strö över den hackade persiljan innan servering.