

Panko bitterballen med färgglad sallad

Total tid **165 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid 130 Min. Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):

4.024 kJ / 969 kcal

Fett: **71,9 g** Protein: **27,3 g**

Kolhydrater: **50,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Till Joppie-såsen:

80 g majonnäs
0,25 lök, tärnad
1 tsk Kikkoman Sås för ris - sött

0,5 tsk currypulver
3 nypa svartpeppar, nymalen

Till ponzu-senapen:

2 msk senap
2 tsk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

Till bitterballen

1 msk smör
1 msk vetemjöl
2 msk Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak

60 ml grädde
2 msk vatten
1 tsk hackad persilja
0,25 liten lök, tärnad
2 nypa svartpeppar, nymalen
3 nypa muskotnöt, malen
150 g nötfärs

Till paneringen

1 litet ägg
2 msk vetemjöl
80 g Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
Olja, till stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

80 g majonnäs - **0,25** lök, tärnad - **1 tsk** Kikkoman Sås för ris - sött **0,5 tsk** currypulver - **3 nypa** svartpeppar, nymalen - **2 msk** senap - **2 tsk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

För Joppie-såsen, blanda majonnäsen med den tärnade löken och Kikkoman sås för ris, och krydda med currypulver och peppar. För ponzu-senapen, rör ner Kikkoman ponzu citron i senapen.

Steg 2

1 msk smör - **1 msk** vetemjöl - **2 msk** Kikkoman Koncentrerad bas för Ramennudelsoppa - Shoyu (Sojasås) Smak - **60 ml** grädde - **2 msk** vatten - **1 tsk** hackad persilja - **0,25** liten lök, tärnad - **2 nypa** nymalen svartpeppar - **3 nypa** malen muskotnöt
Till bitterballen, värm smöret i en kastrull, strö över mjölet och låt sjuda försiktigt i en minut. Häll i Kikkoman soppbas ramen, grädde och vatten, koka upp, rör i persiljan och den tärnade löken, krydda med peppar och muskotnöt och låt svalna i cirka 10 minuter.

Steg 3

150 g nötfärs
Blanda i nötfärsen, justera eventuellt kryddningen och låt svalna i ca 2 timmar.

Steg 4

1 litet ägg - **2 msk** vetemjöl - **80 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil - Olja, till stekning
Till paneringen, vispa upp ägget och häll det i en grund skål. Lägg mjölet och Kikkoman Panko i två

Till salladen

1 knippe rädisor
1 liten gurka
50 g salladsgroddar (valfritt)
2 ts Kikkoman rostad
sesamolja
2 msk Kikkoman Ponzu - en
Blandning av Sojasås,
ättika och citron
3 nypa svartpeppar, nymalen
Till servering
1 msk senap

separata grunda skålar. Forma med fuktiga händer
färsblandningen till små bollar, ungefär 3 cm i
diameter, panera dem först i mjölet, sedan i ägget
och slutligen i Kikkoman Panko. Värm oljan i en
fritös och stek bitterballen i omgångar i cirka 5
minuter tills de är gyllenbruna, låt dem sedan rinna
av på hushållspapper.

Steg 5

1 knippe knippe rädisor - **1** liten gurka - **50 g**
salladsgroddar (valfritt) - **2 ts** Kikkoman rostad
sesamolja - **2 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning
av Sojasås, ättika och citron - **3 nypa** svartpeppar,
nymalen - **1 msk** senap

Till salladen, skär rädisorna och gurkan i tunna
strimlor, blanda med salladsgroddarna (om de
används), Kikkoman sesamolja och Kikkoman
Ponzu citron och krydda med peppar. Lägg
salladen och bitterballen på tallrikar och servera
med dippen och senapen.