KIKKOMAN

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 tsk	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 tsk** 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.