

Křupavé čočkové kuličky s kari omáčkou

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na čočkové kuličky:

500 g	červené čočky
1 l	zeleninového vývaru
100 ml	<u>Kikkoman Tamari</u> <u>bezlepková sójová</u> <u>omáčka přirozeně</u> <u>fermentovaná</u>
70 g	cibule, na kostičky
150 g	vajec
5 g	sladké papriky
5 g	mletého římského kmínu
100 g	bezlepkové strouhanky

Na omáčku:

10 g	jemného kari koření
5 g	mleté kurkumy
	rostlinný olej
500 ml	kokosového mléka
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu</u> <u>citrónová sójová omáčka</u>
5 g	kukuřičného škrobu

Na zeleninu:

200 g	cukrových luskových hrášků, nakrájených na menší kousky
200 g	baby kukuřice, nakrájené na menší kousky
200 g	červené papriky, nakrájené na menší kousky

Dále:

200 g	rýže basmati máslo
--------------	-----------------------

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Čočkové kuličky: Čočku propláchněte a vařte ve vývaru podle návodu na obalu (cca 30 minut) na středním ohni, dokud nebude měkká. Scedte a přidejte Kikkoman Bezlepkovou sójovou omáčku. Nechte dojít a zchladnout. Mezitím orestujte cibuli na oleji cca 4–5 minut. Vmíchejte ji k čočce. Přidejte vejce, papriku, kmín a strouhanku. Nechte směs odpočinout cca 10 minut. Tvořte kuličky cca 40 g, ideálně navlhčenýma rukama. Přikryjte a uložte do chladu. Před podáváním smažte dozlatova v oleji při cca 170 °C po dobu 3–4 minut.

Krok 2

Omáčka: kari a kurkumu krátce orestujte na oleji (cca 1 minutu na mírném ohni). Přidejte kokosové mléko, dochutěte Kikkoman Ponzu citrónovou sójovou omáčkou. Zahustěte škrobem dle požadované konzistence.

Krok 3

Zeleninu blanšírujte ve slané vodě. Rýži uvařte dle návodu na obalu a následně ji po porcích ohřívejte na pánvi s kouskem másla.

Krok 4

Servírování: zeleninu přidejte do omáčky a krátce povařte. Na talíř dejte cca 50 g omáčky a 50 g zeleniny. Navrch naaranžujte tři smažené čočkové kuličky a podávejte s cca 50 g rýže.