KIKKOMAN

Panko bitterballen s barevným salátem

Celkový čas vaření **165 min.** **25 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **130 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):
4.024 kJ / 969 kcal

Tuky: **71,9 g** Bílkoviny: **27,3 g**
Sacharidy: **50,3 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Na omáčku Joppie:

80 g	majonézy
0,25	cibule, nakrájené na kostičky
1 čajová lžička	Kikkoman Omáčka na rýži
0,5 čajové lžičky	kari
3 špetky	čerstvě mletého černého pepře

Na ponzu hořčici

2 polévkové lžíce	hořčice
2 čajové lžičky	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka

Na bitterballen:

1 polévková lžíce	másla
1 polévková lžíce	hladké mouky
2 polévkové lžíce	Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen
60 ml	smetany
2 polévkové lžíce	vody
1 čajová lžička	nasekané petrželky
0,25	malé cibule, nakrájené na kostičky
2 špetky	čerstvě mletého černého pepře
3 špetky	mletého muškátového oříšku

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

80 g majonézy - **0,25** cibule, nakrájené na kostičky - **1 čajová lžička** Kikkoman Omáčka na rýži **0,5 čajové lžičky** kari - **3 špetky** čerstvě mletého černého pepře - **2 polévkové lžíce** hořčice - **2 čajové lžičky** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
Na omáčku Joppie smíchejte majonézu s cibulí nakrájenou na kostičky a Kikkoman Sladkou omáčkou na rýži, dochuťte kari a pepřem. Na ponzu hořčici vmíchejte Kikkoman Ponzu citrón do hořčice.

Krok 2

1 polévková lžíce másla - **1 polévková lžíce** hladké mouky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen - **60 ml** smetany - **2 polévkové lžíce** vody - **1 čajová lžička** nasekané petrželky - **0,25** malé cibule, nakrájené na kostičky - **2 špetky** čerstvě mletého černého pepře - **3 špetky** mletého muškátového oříšku
Na bitterballen rozehřejte v kastrůlku máslo, přisypte mouku a za stálého míchání ji jednu minutu zvolna opékejte. Přilijte Kikkoman Základ na ramen, smetanu a vodu, přiveďte k varu, vmíchejte petrželku a cibuli nakrájenou na kostičky, dochuťte pepřem a muškátovým oříškem a nechte přibližně 10 minut vychladnout.

Krok 3

150 g mletého hovězího masa
Vmíchejte mleté hovězí maso, podle potřeby dochuťte a nechte přibližně 2 hodiny chladit.

Krok 4

1 malé vejce - **2 polévkové lžíce** hladké mouky -

150 g mletého hovězího masa

Na obalení:

1 malé vejce

2 polévkové lžíce hladké mouky

80 g Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka

olej na smažení

Na salát:

1 svazek ředkviček

1 mini okurka

50 g salátových klíčků (volitelné)

2 čajové lžičky Kikkoman Pražený sezamový olej

2 polévkové lžíce Kikkoman Citrónová ponzu omáčka

3 špetky čerstvě mletého černého pepře

Na podávání:

1 polévková lžíce hořčice

80 g Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka - olej na smažení

Na obalení rozšlehejte vejce a nalijte ho do mělké misky. Mouku a Kikkoman Panko nasypte do dvou samostatných mělkých misek. Navlhčenýma rukama vytvarujte z masové směsi malé kuličky o průměru přibližně 3 cm, obalte je nejprve v mouce, poté ve vejci a nakonec v Kikkoman Panko. Ve fritéze rozehřejte olej a bitterballen smažte po dávkách přibližně 5 minut dozlatova, poté je nechte okapat na kuchyňské utěrce.

Krok 5

1 svazek svazek ředkviček - **1** mini okurka - **50 g** salátových klíčků (volitelné) - **2 čajové lžičky** Kikkoman Pražený sezamový olej - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **3 špetky** čerstvě mletého černého pepře - **1 polévková lžíce** hořčice

Na salát nakrájejte ředkvičky a okurku na tenké proužky, smíchejte se salátovými klíčky (pokud je používáte), Kikkoman Sezamovým olejem a Kikkoman Ponzu citrónem a dochuťte pepřem. Salát a bitterballen rozdělte na talíře a podávejte s dipy a hořčicí.