

# Телятина с вафлями из батата

Общее время 60 мин 30 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

### Для мяса и соуса:

|        |                                                                   |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
| 1,5 кг | телячьей вырезки                                                  |
|        | Растительное масло для жарки                                      |
| 50 г   | сливочного масла                                                  |
| 100 г  | пшеничной муки                                                    |
| 100 мл | <u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u> |
| 1 л    | бульона из телятины                                               |
| 5 г    | кукурузного крахмала                                              |
| 100 г  | жирных сливок, взбитых                                            |

### Для вафель:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 300 г  | сливочного масла, мягкого |
| 300 г  | яиц                       |
| 200 г  | пшеничной муки            |
| 10 г   | пекарского порошка        |
| 100 мл | газированной воды         |
| 100 г  | сыра Гауда, натёртого     |
| 100 г  | батата, натёртого         |
| 100 г  | брокколи, натёртого       |
| 5 г    | соли                      |

### Дополнительно:

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 200 г | клюквенного джема |
|-------|-------------------|

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**Телятина:** нарежьте мясо небольшими кусочками и обжарьте в сковороде с небольшим количеством растительного масла на сильном огне в течение 2–3 минут, затем снимите с огня и отложите в сторону. Уменьшите огонь и растопите в сковороде сливочное масло. Добавьте муку и обжаривайте 1–2 минуты. Добавьте слабосоленый соевый соус Kikkoman и перемешайте до однородности. Добавьте бульон и готовьте на небольшом огне около 15 минут, периодически помешивая. Разогревайте получившийся соус порциями и тушите в нём мясо 4–5 минут. Непосредственно перед подачей на стол добавьте 1 ст. л. взбитых сливок.

### Шаг 2

Взбейте сливочное масло. Добавьте яйца по одному, хорошо размешивая. Смешайте муку и пекарский порошок, добавьте к яичной смеси и вмешайте газированную воду до однородности. Добавьте сыр, батат и брокколи. Приправьте солью. Разогрейте и смажьте маслом вафельницу в форме сердца и готовьте вафли 4–5 минут до золотистого цвета.

### Шаг 3

Для подачи выложите по три вафельных сердца на каждую тарелку. Сверху выложите мясо с соусом и завершите блюдо ложкой клюквенного джема.