

Биттербаллен в панко с разноцветным салатом

Общее время **165 мин** 25 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 130 мин Время на охлаждение

Пищевая ценность (на порцию):
4 024 кДж / 969 ккал

Жиры: **71,9 г** Белки: **27,3 г**
Углеводы: **50,3 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Для соуса Йоппи:

80 г майонеза
0,25 луковицы, нарезанной кубиками
1 ч. л. сладкого соевого соуса для риса Kikkoman
0,5 ч. л. порошка карри
3 щепотки свежемолотого черного перца

Для горчицы с понзу:

2 ст. л. горчицы
2 ч. л. цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

Для биттербаллена:

1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. пшеничной муки
2 ст. л. концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен
60 мл сливок
2 ст. л. воды
1 ч. л. петрушки, мелко нарезанной
0,25 небольшой луковицы, нарезанной кубиками
2 щепотки свежемолотого чёрного перца
3 щепотки молотого мускатного ореха
150 г говяжьего фарша

Для панировки:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

80 г майонеза - **0,25** луковицы, нарезанной кубиками - **1 ч. л.** сладкого соевого соуса для риса Kikkoman **0,5 ч. л.** порошка карри - **3 щепотки** свежемолотого черного перца - **2 ст. л.** горчицы - **2 ч. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

Для соуса Йоппи смешайте майонез с нарезанной кубиками луковицей и сладким соусом для риса Kikkoman, а затем приправьте карри и перцем. Для горчицы с понзу добавьте соус Понзу Kikkoman Лимон в горчицу и перемешайте.

Шаг 2

1 ст. л. сливочного масла - **1 ст. л.** пшеничной муки - **2 ст. л.** концентрированной основы Kikkoman для супа Рамен - **60 мл** сливок - **2 ст. л.** воды - **1 ч. л.** петрушки, мелко нарезанной - **0,25** небольшой луковицы, нарезанной кубиками - **2 щепотки** свежемолотого чёрного перца - **3 щепотки** молотого мускатного ореха
Для приготовления биттербаллена разогрейте сливочное масло в кастрюле, всыпьте муку и обжаривайте на слабом огне в течение минуты. Влейте основу Kikkoman для супа Рамен, сливки и воду, доведите до кипения, добавьте петрушку и нарезанный кубиками лук, приправьте перцем и мускатным орехом и оставьте остывать примерно на 10 минут.

Шаг 3

150 г говяжьего фарша
Добавьте говяжий фарш, при необходимости

1 небольшое яйцо
2 ст. л. пшеничной муки
80 г панко Kikkoman -
хрустящих
панировочных сухарей
Растительное масло для жарки

Для салата

1 пучок пучок редиса
1 маленький огурец
50 г проростков салата (по желанию)
2 ч. л. масла Kikkoman из
поджаренного кунжута
2 ст. л. цитрусово-соевого
соуса Понзу Kikkoman
«Лимон»
3 щепотки свежемолотого черного перца

Для подачи:

1 ст. л. горчицы

приправьте специями и поставьте в холодильник примерно на 2 часа.

Шаг 4

1 яйцо - **2 ст. л.** пшеничной муки - **80 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей - Растительное масло для жарки
Для панировки взбейте яйцо и налейте в неглубокую миску. Высыпьте муку и панко Kikkoman в две отдельные неглубокие миски. Влажными руками сформируйте из фарша небольшие шарики диаметром примерно 3 см, обваляйте их сначала в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях Kikkoman. Разогрейте масло во фритюрнице и обжаривайте партиями примерно 5 минут до золотистого цвета, затем дайте стечь маслу на бумажном полотенце.

Шаг 5

1 пучок редиса - **1** маленький огурец - **50 г** проростков салата (по желанию) - **2 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **2 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **3 щепотки** свежемолотого черного перца - **1 ст. л.** горчицы

Для салата нарежьте редис и огурец тонкой соломкой, смешайте с проростками салата (если используете), кунжутным маслом Kikkoman и соусом Понзу Kikkoman Лимон, приправьте перцем. Выложите салат и мясные крокеты на тарелки и подавайте с соусами-дипами и горчицей.