KIKKOMAN

# 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** | 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.