

Деревенский пирог с ревенем

Общее время **45 мин** 15 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
6 263 кДж / 1 497 ккал

Жиры: **72,5 г** Белки: **18,5 г**
Углеводы: **180,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	муки
0,5 ч. л.	пекарского порошка
1	яичный желток
190 г	сахара
140 г	сливочного масла
3 ст. л.	<u>слабосоленого соевого</u> <u>соуса натурального</u> <u>брожения Kikkoman</u>
500 г	ревеня
80 мл	воды
1 ст. л.	лимонного сока
1	стручок ванили
3	шарика ванильного мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г муки - **0,5 ч. л.** пекарского порошка - **1** яичный желток - **40 г** сахара - **140 г** сливочного масла - **1 ст. л.** слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Замешайте все ингредиенты в тесто и сформируйте из него шар. Заверните шар в пленку и положите в холодильник на 30 минут.

Шаг 2

500 г ревеня - **150 г** сахара - **80 мл** воды - **2 ст. л.** слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** лимонного сока - **1** стручок ванили
Вымойте и высушите ревень и нарежьте его кусочками длиной примерно 6 см.
В сотейник налейте воду, добавьте сахар и слабосоленый соевый соус Kikkoman.
Нагревайте, пока сахар не растворится, но не перемешивайте, а осторожно вращайте сотейник.
Разрежьте стручок ванили вдоль и добавьте в сироп вместе с ревенем и лимонным соком.
Готовьте около 5 минут. Выньте ревень из сотейника и оставьте остывать.

Шаг 3

3 шарика ванильного мороженого
Раскатайте тесто. Положите ревень в центр и загните края теста. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C около 30-35 минут.
Подавайте пирог с ванильным мороженым и оставшимся соево-карамельным соусом из сотейника.

