

Кордон блю из белой спаржи

Общее время **30 мин** 20 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 050 кДж / 730 ккал

Жиры: **46 г** Белки: **33 г**
Углеводы: **43 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г	белой спаржи
750 мл	воды
0,5 ч. л.	соли
2 ст. л.	<u>вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком</u>
150 г	вареной ветчины прошутто котто, нарезанной слайсами
100 г	сыра Гауда или Грюйер, нарезанного слайсами
3 ст. л.	майонеза
1,5 ст. л.	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
0,5 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
50 г	пшеничной муки
100 г	<u>панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей</u>
2	яйца
3 ст. л.	рапсового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г белой спаржи - **750 мл** воды - **0,5 ч. л.** соли - **2 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком

Тщательно очистите белую спаржу и обрежьте твердые концы. Бланшируйте 3–4 минуты в слегка подсоленной воде, затем хорошо просушите. Налейте вок-соус Терияки Kikkoman в миску, добавьте спаржу и перемешайте, чтобы она покрылась соусом. Оставьте на 5 минут. Разогрейте сковороду, добавьте спаржу с маринадом и жарьте 2–3 минуты, постоянно помешивая. Отложите остывать.

Шаг 2

150 г вареной ветчины прошутто котто, нарезанной слайсами - **100 г** сыра Гауда или Грюйер, нарезанного слайсами
Положите слайс ветчины на доску и сверху положите слайс сыра. Положите сверху 2–3 стебля спаржи, промокните лишний маринад бумажным полотенцем, затем плотно сверните. При необходимости закрепите края зубочистками.

Шаг 3

3 ст. л. майонеза - **1,5 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **0,5 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **50 г** пшеничной муки - **100 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей - **2** яйца - **3 ст. л.** рапсового масла
Смешайте майонез с соусом Понзу Kikkoman «Лимон» и соевым соусом Kikkoman до однородной консистенции, чтобы получился

соус-дип. Высыпьте муку, взбитые яйца и панко Kikkoman в три отдельных миски. Обваляйте рулетики из спаржи в муке, затем в яйце, а затем в панко Kikkoman. Обжарьте в рапсовом масле до золотистого цвета со всех сторон. Подавайте с соусом-дипом. Перед подачей выньте зубочистки.