

Шпажки цукунэ из индейки

Общее время 50 мин 20 мин Время подготовки 30 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
992 кДж / 237 ккал

Жиры: 7,2 г Белки: 26,7 г
Углеводы: 15,5 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

Для цукунэ:

- 500 г фарша из индейки
- 2 ст. л. Соевый соус натурального брожения Kikkoman
- 3 стрелки зеленого лука, мелко порубленного
- 1 ч. л. имбиря, мелко порубленного или потертого
- 2 зубчика чеснока, раздавленные
- 2,5 ст. л. крахмала

Для соевой глазури:

- 50 мл Соевый соус натурального брожения Kikkoman
- 50 мл рисового вина мирин
- 25 мл саке (или сухого вина типа херес)
- 25 мл воды
- 2 ч. л. коричневого сахара

Для сервировки:

- зеленый лук, мелко нарезанный
- немного растительного масла для смазывания
- а также 12 деревянных шпажек среднего размера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замочить деревянные шпажки минимум на 30 минут в холодной воде, чтобы они не сгорели на гриле.

Шаг 2

Ингредиенты для приготовления соевой глазури смешать в маленькой сковороде и кипятить на среднем огне 10 минут, чтобы уварить наполовину. Охладить до комнатной температуры.

Шаг 3

В это время в большую миску положить ингредиенты для приготовления цукунэ. Чистыми руками хорошо перемешать их до получения однородной массы. Сформировать руками около 24 маленьких фрикаделек. Убрать в холодильник на 30 минут, чтобы они затвердели.

Шаг 4

Сильно разогреть гриль. Насадить на каждую размоченную в воде шпажку две или три фрикадельки (зависит от размера шпажки) и положить на смазанный растительным маслом противень.

Шаг 5

Жарить 10–15 минут на гриле, при этом

переворачивать каждые две-три минуты и обильно смазывать глазурью до тех пор, пока фрикадельки не прожарятся и не приобретут румяный цвет. Перед подачей на стол посыпать нарезанным зеленым луком.