KIKKOMAN

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**

ИНГРЕДИЕНТЫ

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.