KIKKOMAN

Bitterballen al panko con insalata

Tempo totale **165 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **130 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
4.024 kJ / 969 kcal

Grassi: **71,9 g** Proteine: **27,3 g**
Carboidrati: **50,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per la salsa Joppie:

80 g	di maionese
0,25	di cipolla tagliata a dadini
1 cucchiaino	Salsa di Soia dolce Kikkoman
0,5 cucchiaino	di curry in polvere
3 pizzichi	di pepe nero macinato fresco

Per la senape al ponzu:

2 cucchiai	di senape
2 cucchiaini	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman

Per le bitterballen:

1 cucchiaio	di burro
1 cucchiaio	di farina 00
2 cucchiai	Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman
60 ml	di panna
2 cucchiai	di acqua
1 cucchiaino	di prezzemolo tritato
0,25	di cipolla piccola tagliata a dadini
2 pizzichi	di pepe nero macinato fresco
3 pizzichi	di noce moscata in polvere
150 g	di carne macinata di manzo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

80 g di maionese - **0,25** di cipolla tagliata a dadini - **1 cucchiaino** Salsa di Soia dolce Kikkoman **0,5 cucchiaino** di curry in polvere - **3 pizzichi** di pepe nero macinato fresco - **2 cucchiai** di senape - **2 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
Per la salsa Joppie, mescolare la maionese con la cipolla a dadini e la Salsa Kikkoman per Riso, quindi insaporire con il curry in polvere e il pepe. Per la senape al ponzu, incorporare la Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman alla senape mescolando bene.

Passaggio 2

1 cucchiaio di burro - **1 cucchiaio** di farina 00 - **2 cucchiai** Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu (Salsa di Soia) Kikkoman - **60 ml** di panna - **2 cucchiai** di acqua - **1 cucchiaino** di prezzemolo tritato - **0,25** di cipolla piccola tagliata a dadini - **2 pizzichi** di pepe nero macinato fresco - **3 pizzichi** di noce moscata in polvere
Per le bitterballen, sciogliere il burro in un pentolino, spolverare con la farina e lasciar cuocere a fuoco dolce per un minuto. Versare la Base Concentrata per Zuppa Ramen Kikkoman, la panna e l'acqua, portare a bollore, quindi incorporare il prezzemolo e la cipolla a dadini; insaporire con il pepe e la noce moscata e lasciar raffreddare per circa 10 minuti.

Passaggio 3

150 g di carne macinata di manzo
Unire la carne macinata di manzo al composto, regolare di sapore se necessario e lasciar riposare

Per la panatura:

1	uovo piccolo
2 cucchiai	di farina 00
80 g	Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
	Olio di semi (per friggere)

Per l'insalata:

1 mazzetto	di ravanelli
1	cetriolo piccolo
50 g	di germogli per insalata (opzionale)
2 cucchiaini	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
2 cucchiai	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
3 pizzichi	di pepe nero macinato fresco

Per servire

1 cucchiaio	di senape

in frigorifero per circa 2 ore.

Passaggio 4

1 uovo piccolo - **2 cucchiai** di farina 00 - **80 g** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese - Olio di semi (per friggere)

Per la panatura, sbattere l'uovo e versarlo in una ciotola poco profonda. Disporre la farina e il Panko Kikkoman in altre due ciotole separate e poco profonde. Con le mani umide, modellare il composto di carne in piccole polpettine di circa 3 cm di diametro; passarle prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel Panko Kikkoman. Scaldare l'olio in una friggitrice (o padella dai bordi alti) e friggere le bitterballen un po' alla volta per circa 5 minuti fino a quando non saranno dorate, quindi scolarle su carta assorbente da cucina.

Passaggio 5

1 mazzetto di ravanelli - **1** cetriolo piccolo - **50 g** di germogli per insalata (opzionale) - **2 cucchiaini** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **2 cucchiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **3 pizzichi** di pepe nero macinato fresco - **1 cucchiaio** di senape

Per l'insalata, tagliare i ravanelli e il cetriolo a strisce sottili, unirli ai germogli (se utilizzati), all'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e alla Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman, quindi insaporire con il pepe. Disporre l'insalata e le bitterballen nei piatti e servire accompagnando con le salse pronte e la senape.