KIKKOMAN

Bitterballen de panko com salada colorida

Tempo total **165 Mins.** **25 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção **130 Mins.** Tempo de arrefecimento

Informação nutricional (por porção)
4.024 kJ / 969 kcal

Gorduras totais: **71,9 g** Proteína: **27,3 g**
Hidratos de carbono: **50,3 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Para o molho Joppie:

80 g	de maionese
0,25	cebola em cubos
1 colheres de chá	Kikkoman Molho para arroz - doce
0,5 colheres de chá	de caril em pó
3 pitada	de pimenta preta

Para a mostarda ponzu:

2 colheres de sopa	de mostarda
2 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

Para os bitterballen:

1 colheres de sopa	de manteiga
1 colheres de sopa	de farinha de trigo
2 colheres de sopa	Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja)
60 ml	de natas
2 colheres de sopa	de água
1 colheres de chá	de salsa picada
0,25	de cebola pequena em cubos
2 pitada	de pimenta preta
3 pitada	de noz-moscada
150 g	de carne de vaca picada

PREPARAÇÃO

Passo 1

80 g de maionese - **0,25** de cebola em cubos - **1 colheres de chá** Kikkoman Molho para arroz - doce **0,5 colheres de chá** de caril em pó - **3 pitada** de pimenta preta - **2 colheres de sopa** de mostarda - **2 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

Para o molho Joppie, misture a maionese com a cebola em cubos e o Molho Kikkoman para Arroz e tempere com o caril em pó e a pimenta. Para a mostarda ponzu, envolva o Kikkoman Ponzu Limão na mostarda.

Passo 2

1 colheres de sopa de manteiga - **1 colheres de sopa** de farinha de trigo - **2 colheres de sopa** Kikkoman Base de Sopa Concentrada de Massa de Ramen - Sabor Shoyu (Molho De Soja) - **60 ml** de natas - **2 colheres de sopa** de água - **1 colheres de chá** de salsa picada - **0,25** de cebola pequena em cubos - **2 pitada** de pimenta preta - **3 pitada** de noz-moscada

Para os bitterballen, aqueça a manteiga num tacho, polvilhe com a farinha e deixe cozinhar suavemente durante um minuto. Adicione a Base para Sopa Ramen Kikkoman, as natas e a água, leve a ferver, incorpore a salsa e a cebola em cubos, tempere com a pimenta e a noz-moscada e deixe arrefecer cerca de 10 min.

Passo 3

150 g de carne de vaca picada

Incorpore a carne de vaca picada, ajuste o tempero, se necessário, e leve ao frigorífico cerca

Para panar

1	ovo pequeno
2 colheres de sopa	de farinha de trigo
80 g	Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
	Óleo para fritar

Para a salada:

1 punhado	de rabanetes
1	pepino pequeno
50 g	de rebentos para salada (opcional)
2 colheres de chá	Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
3 pitada	de pimenta preta

Para servir:

1 colheres de sopa	de mostarda

de 2 h.

Passo 4

1 ovo pequeno - **2 colheres de sopa** de farinha de trigo - **80 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês - Óleo para fritar

Para panar, bata o ovo e verta-o para uma taça rasa. Coloque a farinha e o Panko Kikkoman em duas taças rasas separadas. Com as mãos húmidas, molde a mistura de carne em bolinhas com cerca de 3 cm de diâmetro e passe-as primeiro pela farinha, depois pelo ovo e por fim pelo Panko Kikkoman. Aqueça o óleo numa fritadeira e frite os bitterballen em lotes durante cerca de 5 min até ficarem dourados, depois escorra em papel absorvente.

Passo 5

1 punhado de rabanetes - **1** pepino pequeno - **50 g** de rebentos para salada (opcional) - **2 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão - **3 pitada** de pimenta preta - **1 colheres de sopa** de mostarda

Para a salada, corte os rabanetes e o pepino em tiras finas, misture com os rebentos para salada (se usar), o Óleo de Sésamo Kikkoman e o Kikkoman Ponzu Limão e tempere com a pimenta. Disponha a salada e os bitterballen nos pratos e sirva com os dips e a mostarda.