KIKKOMAN

Börek de espinacas con verduras vietnamitas

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción **5 Mins.** Tiempo de enfriamiento

INGREDIENTES

10 porciones

Para el börek:

1,3 kg	de espinacas congeladas descongeladas, finamente picadas y escurridas
500 g	de cebollas blancas picadas
30 g	de ajo picado
100 ml	de aceite de colza
600 g	de queso feta desmenuzado
10 g	de nuez moscada rallada
20 g	de eneldo picado
80 ml	de leche entera
100 g	de yema de huevo
500 g	de hojas de pasta filo (48 x 36,5 cm, 37 g cada una)
30 g	de comino negro

Para las verduras:

400 g	de zanahorias peladas cortadas en juliana
400 g	de pepino cortado en juliana
200 g	de rábanos cortados en juliana
100 g	de cebolleta picada
300 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
150 g	de azúcar glas
200 ml	de vinagre de arroz
50 g	de cacahuetes salados picados

PREPARACIÓN

Pasos 1

Rehogue las espinacas, la cebolla y el ajo en aceite de colza durante por aproximadamente 5 minutos. Déjelos enfriar unos 5 minutos.

Pasos 2

Añada el queso feta, la nuez moscada y el eneldo y mezcle bien. Resérvelo hasta que lo necesite.

Pasos 3

Mezcle la leche con la yema de huevo. Corte las hojas de pasta filo en cuartos y extienda unos 20 g de mezcla de espinacas en cada cuarto. Unte los bordes con la mezcla de huevo y enróllelos. Repita el proceso hasta que se hayan utilizado todos los ingredientes. Unte los rollos con la mezcla de huevo y espolvoréelos con comino negro. Hornéelos en un horno precalentado a 180 °C con ventilador durante 15 minutos hasta que se doren.

Pasos 4

Coloque las zanahorias, el pepino, los rábanos y las cebolletas en un bol. Mezcle con la Salsa de Soja Kikkoman, el azúcar y el vinagre y refrigere.

Pasos 5

Coloque tres rollos de börek por ración con las verduras en escabeche y decore con cacahuetes.