KIKKOMAN

Bitterballen con panko y ensalada multicolor

Tiempo total **165 Mins.** **25 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **130 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
4.024 kJ / 969 Kcal

Grasas: **71,9 g** Proteínas: **27,3 g**
Carbohidratos: **50,3 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la salsa Joppie:

80 g	de mayonesa
0,25	de cebolla picada en dados
1 cucharadita	Kikkoman Salsa de Soja dulce
0,5 cucharadita	de curry en polvo
3 pellizcos	de pimienta negra recién molida

Para la mostaza con ponzu:

2 cucharadas	de mostaza
2 cucharaditas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

Para los bitterballen:

1 cucharada	de mantequilla
1 cucharada	de harina de trigo
2 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
60 ml	de nata para cocinar
2 cucharadas	de agua
1 cucharadita	de perejil picado
0,25	de cebolla pequeña picada en dados

PREPARACIÓN

Pasos 1

80 g de mayonesa - **0,25** de cebolla picada en dados - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja dulce **0,5 cucharadita** de curry en polvo - **3 pellizcos** de pimienta negra recién molida - **2 cucharadas** de mostaza - **2 cucharaditas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

Para preparar la salsa Joppie, mezcle la mayonesa con la cebolla picada y la Kikkoman salsa para arroz, y sazone con el curry en polvo y la pimienta. Para la mostaza con ponzu, incorpore la Kikkoman salsa ponzu limón a la mostaza y mezcle bien.

Pasos 2

1 cucharada de mantequilla - **1 cucharada** de harina de trigo - **2 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **60 ml** de nata para cocinar - **2 cucharadas** de agua - **1 cucharadita** de perejil picado - **0,25** de cebolla pequeña picada en dados - **2 pellizcos** de pimienta negra recién molida - **3 pellizcos** de nuez moscada molida

Para preparar los bitterballen, derrita la mantequilla en un cazo, añada la harina espolvoreándola y cocínela a fuego suave durante 1 minuto. Vierta la Kikkoman base de sopa para ramen, la nata y el agua, lleve la mezcla a ebullición e incorpore el perejil y la cebolla picada. Sazone con la pimienta y la nuez moscada y deje enfriar durante unos 10 minutos.

Pasos 3

2 pellizcos	de pimienta negra recién molida
3 pellizcos	de nuez moscada molida
150 g	de carne de vacuno picada

Para el rebozado:

1	huevo pequeño
2 cucharadas	de harina de trigo
80 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
	Aceite para freír

Para la ensalada:

1 manojo	manojo de rábanos
1	pepino mini
50 g	de brotes para ensalada (opcional)
2 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
2 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
3 pellizcos	de pimienta negra recién molid

Para servir:

1 cucharada	de mostaza

150 g de carne de vacuno picada
Añada la carne picada de vacuno, ajuste la sazón si es necesario y refrigere la mezcla durante aproximadamente 2 horas.

Pasos 4

1 huevo pequeño - **2 cucharadas** de harina de trigo - **80 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - Aceite para freír
Para el rebozado, bata el huevo y viértalo en una fuente poco profunda. Disponga la harina y el Kikkoman panko en dos fuentes poco profundas distintas. Con las manos ligeramente humedecidas, forme pequeñas bolas de unos 3 cm de diámetro con la mezcla de carne y rebócelas primero en la harina, después en el huevo y, por último, en el Kikkoman panko. Caliente el aceite en una freidora y fría los bitterballen por tandas durante unos 5 minutos, hasta que estén dorados. Luego, déjelos escurrir sobre papel de cocina.

Pasos 5

1 manojo de rábanos - **1** pepino mini - **50 g** de brotes para ensalada (opcional) - **2 cucharaditas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **3 pellizcos** de pimienta negra recién molida - **1 cucharada** de mostaza
Para la ensalada, corte los rábanos y el pepino en tiras finas. Mézclelos con los brotes para ensalada (si los utiliza), el Kikkoman aceite de sésamo y la Kikkoman salsa ponzu limón, y sazone con la pimienta. Reparta la ensalada y los bitterballen en los platos y sírvalos acompañados de las salsas y la mostaza.