KIKKOMAN

Bitterballen au panko et salade colorée

durée totale **165 min.** **25 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson **130 min.** temps de refroidissement

Données nutritionnelles (par portion):
4.024 kJ / 969 kcal

Matières grasses: **71,9 g** Protéines: **27,3 g**
Glucides: **50,3 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la sauce Joppie :

80 g	de mayonnaise
0,25	d'oignon coupé en dés
1 càc	Sauce soja sucrée Kikkoman
0,5 càc	de curry en poudre
3 pincées	de poivre noir fraîchement moulu

Pour la moutarde au ponzu :

2 càs	moutarde
2 càc	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

Pour les bitterballen :

1 càs	de beurre
1 càs	de farine
2 càs	Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman
60 ml	de crème
2 càs	d'eau
1 càc	de persil haché
0,25	de petit oignon coupé en dés
2 pincées	de poivre noir fraîchement moulu
3 pincées	de noix de muscade moulue
150 g	de viande de bœuf haché

Pour la panure :

1	petit œuf

PRÉPARATION

Étape 1

Pour la moutarde au ponzu :

80 g de mayonnaise - **0,25** d'oignon coupé en dés - **1 càc** Sauce soja sucrée Kikkoman **0,5 càc** de curry en poudre - **3 pincées** de poivre noir fraîchement moulu - **2 càs** de moutarde - **2 càc** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

Pour la sauce Joppie, mélanger la mayonnaise avec l'oignon coupé en dés et la sauce Kikkoman pour riz, puis assaisonner avec le curry et le poivre. Pour la moutarde au ponzu, incorporer la sauce Kikkoman Ponzu Citron à la moutarde.

Étape 2

1 càs de beurre - **1 càs** de farine - **2 càs** Préparation à diluer à chaud pour soupe Ramen saveur Shoyu (Sauce Soja) Kikkoman - **60 ml** de crème - **2 càs** d'eau - **1 càc** de persil haché - **0,25** de petit oignon coupé en dés - **2 pincées** de poivre noir fraîchement moulu - **3 pincées** de noix de muscade moulue

Pour les bitterballen, faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et laisser cuire doucement pendant une minute. Verser la base pour soupe ramen Kikkoman, la crème et l'eau, porter à ébullition, puis incorporer le persil et l'oignon. Assaisonner avec le poivre et la noix de muscade, puis laisser refroidir pendant environ 10 minutes.

Étape 3

150 g de bœuf haché

Ajouter la viande hachée, rectifier

2 càs	de farine
80 g	Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise
	Huile pour la friture

Pour la salade :

1 bouquet	de radis
1	mini-concombre
50 g	de pousses de salade (facultatif)
2 càc	Huile de sésame grillé Kikkoman
2 càs	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
3 pincées	de poivre noir fraîchement moulu

Pour servir :

1 càs	de moutarde

l'assaisonnement si nécessaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Étape 4

1 petit oeuf - **2 càs** de farine blanche - **80 g** Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise - Huile pour friture

Pour la panure, battre l'œuf et le verser dans une assiette creuse. Disposer la farine et le panko Kikkoman dans deux autres assiettes creuses séparées. Avec les mains humides, façonner le mélange de viande en petites boules d'environ 3 cm de diamètre, puis les enrober successivement de farine, d'œuf et enfin de panko Kikkoman. Faire chauffer l'huile dans une friteuse et faire frire les bitterballen par petites quantités pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

Étape 5

1 bouquet de radis - **1** mini-concombre - **50 g** de pousses de salade (facultatif) - **2 càc** Huile de sésame grillé Kikkoman - **2 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - **3 pincées** de poivre noir fraîchement moulu - **1 càs** de moutard

Pour la salade, couper les radis et le concombre en fines lamelles, puis les mélanger avec les pousses de salade (si vous en utilisez), l'huile de sésame Kikkoman et le ponzu citron Kikkoman.
Assaisonner avec le poivre. Répartir la salade et les bitterballen dans les assiettes et servir avec les sauces et la moutarde.