KIKKOMAN

Panko-bitterballen met kleurrijke salade

totale tijd **165 min.** **25 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd **130 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
4.024 kJ / 969 kcal

Vetten: **71,9 g** Eiwitten: **27,3 g**
Koolhydraten: **50,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de Joppie-saus:

80 g	mayonaise
0,25	ui, in blokjes gesneden
1 tl	Kikkoman Zoete Sojasaus
0,5 tl	kerriepoeder
3 snufjes	versgemalen zwarte peper

Voor de ponzu-mosterd:

2 el	mosterd
2 tl	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof

Voor de bitterballen:

1 el	boter
1 el	bloem
2 el	Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak
60 ml	room
2 el	water
1 tl	peterselie, fijngehakt
0,25	kleine ui, in blokjes gesneden
2 snufjes	versgemalen zwarte peper
3 snufjes	nootmuskaat, gemalen
150 g	rundergehakt

Voor het paneerlaagje:

1	klein ei
2 el	bloem
80 g	Kikkoman Panko -

VOORBEREIDING

Stap 1

80 g kerriepoeder - **0,25** ui, in blokjes gesneden - **1 tl** Kikkoman Zoete Sojasaus **0,5 tl** kerriepoeder - **3 snufjes** versgemalen zwarte peper - **2 el** mosterd - **2 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof

Meng voor de Joppie-saus de mayonaise met de in blokjes gesneden ui en de Kikkoman Zoete Sojasaus, en breng op smaak met het kerriepoeder en de peper. Roer voor de ponzu-mosterd de Kikkoman Ponzu Citroen door de mosterd.

Stap 2

1 el boter - **1 el** bloem - **2 el** Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu (Sojasaus) Smaak - **60 ml** room - **2 el** water - **1 tl** peterselie, fijngehakt - **0,25** kleine ui, in blokjes gesneden - **2 snufjes** versgemalen zwarte peper - **3 snufjes** nootmuskaat, gemalen

Verhit voor de bitterballen de boter in een steelpan, strooi de bloem erbij en bak dit een minuutje op laag vuur. Giet de Kikkoman Ramen Soep Basis, room en water erbij. Breng het geheel aan de kook, roer de peterselie en de in blokjes gesneden ui erdoor, breng op smaak met peper en nootmuskaat en laat het ongeveer 10 minuten afkoelen.

Stap 3

150 g rundergehakt

Meng het rundergehakt erdoor, breng indien nodig op smaak en zet het mengsel ongeveer 2 uur in de koelkast.

Stap 4

	Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
	Olie, om in te bakken

Voor de salade:

1 bos(je)	radijsjes
1	mini-komkommer
50 g	kiemgroenten
2 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
2 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
3 snufjes	versgemalen zwarte peper

Om te serveren:

1 el	mosterd

1 klein ei - **2 el** bloem - **80 g** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl - Olie, om in te bakken

Klop voor het paneerlaagje het ei los en giet dit in een ondiepe kom. Doe de bloem en de Kikkoman Panko in twee aparte ondiepe kommen. Vorm met vochtige handen kleine balletjes van het gehaktmengsel met een diameter van ongeveer 3 cm, wentel ze eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door de Kikkoman Panko. Verhit de olie in een frituurpan en bak de bitterballen in porties ongeveer 5 minuten goudbruin. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier.

Stap 5

1 bos(je) radijsjes - **1** minikomkommer - **50 g** kiemgroenten - **2 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **3 snufjes** versgemalen zwarte peper - **1 el** mosterd

Snijd voor de salade de radijsjes en de komkommer in dunne reepjes, meng deze met de kiemgroenten (indien gebruikt), de Kikkoman Sesamolie en Kikkoman Ponzu Citroen, en breng op smaak met de peper. Schik de salade en de bitterballen op de borden en serveer met de dipsauzen en de mosterd.