



Ana Yemekler

servis 4



Kumato® Konfit Doldurulmuş Çin Böreği

Malzemeler

8	Kumato® Domatesi
16	wonton (Çin) yufkası
400 g	istiridye mantarı
	Rendelenmiş Parmesan
	Krema
	Tuz, karabiber, sıvıyağ, sarımsak, Frenk soğanı

Kumato® Konfitin Hazırlanışı

8 adet Kumato® Domatesini doğramadan önce kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. 40 g şekerle soteleyin. Karışımın rengi dönmeye başladığında 200 ml su ekleyip 10-15 dakika kısık ateşte pişirin. Haşladığınız wonton yufkalarını Kumato® konfit ile doldurup rulo yapın. Bir miktar kremayla birlikte fırında dışı kızarana kadar pişirin. İstiridye mantarlarını sarımsak ve Frenk soğanıyla soteleyin. Çin böreğinin üzerini istiridye mantarı ve rendelenmiş Parmesan ile kaplayıp servis edin