

Aasialainen kanakeitto inkiväärillä

kokonaisaika **90 min** 90 min valmistus 70 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Liemi:

1,5 kg

kanan reisipaloja ilman luuta isoiksi paloiksi leikattuna

Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä

soijakastike 43%

vähemmän suolaa kuin

perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa

2 l

kanalientä

3

tähtianista

2

kanelitankoa

1

appelsiinin kuori raastettuna

100 g

inkivääriä

Keittoainekset:

500 g

riisinuudeleita

500 g

pinaattia

50 ml

Kikkoman Toasted Sesame Oil

700 g

retikkaa ohuina siivuina

50 ml

Kikkoman maustekastike sushiriisille

Lisäksi:

2

ruukkua vesikrassia leikattuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta kanan palat seoksessa, jossa on Kikkoman vähemmän suolaa sisältävää soijakastike, tähtianikset, kaneli, appelsiinin kuori, inkivääri sekä kanaliemi. Anna kiehua hiljaa n. 90 minuuttia ja kuori välillä vaahto ja epäpuhtaudet pinnalta.

Vaihe 2

Keitä sillä välin riisinuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Ryöppää pinaatti, mausta Kikkoman seesamiöljyllä ja jaa n. 50 g painaviin kekoihin. Sekoita retikka sekä Kikkoman maustekastike sushiriisille, anna marinoitua hetki ja muotoile sitten n. 60 g painaviksi pesiksi.

Vaihe 3

Laita nuudelit, pinaatti, retikka ja kana kulhoihin ja kaada kuuma liemi päälle. Koristele vesikrassilla ennen tarjoilua.