

Aasialaiset lihakääryleet ja paksoi-nuudelit

kokonaisaika **235 min** 60 min esivalmistelut **175 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Lihakääryleet:

1,6 kg	naudanlihaa (20 ohutta siivua, n. 80 g/kpl)
200 g	misotahnaa
100 g	pikkelöityä inkivääriä
300 g	savutofua leikattuna 10 viipaleeseen
60 ml	kasviöljyä paistamiseen
500 g	sipulia karkeasti pilkottuna
200 g	herkkusieniä halkaistuina
15 g	valkosipulia kuorittuna
50 g	tomaattisosea
500 ml	punaviiniä
2 l	lihalientä
100 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
15 g	maissitärkkelystä

Salaatti:

300 g	lasinuudeleita
60 ml	kasviöljyä paistamiseen
500 g	baby-paksoita hienoksi suikaloituna
20 g	punasipulia ohuina siivuina
100 ml	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
50 g	chiliä ohuina siivuina
50 g	korianteria silputtuna
100 ml	limettimehua
50 g	hunajaa
100 g	paahdettuja suolapähkinöitä pilkottuina

Lisäksi:

VALMISTUS

Vaihe 1

Asettele kutakin käärylettä varten kaksi lihasiivua ristikkäin T:n muotoon. Sivele siivut misotahnalla ja ripottele niille inkivääriä. Aseta tofuviipale ylimmäisen lihasiivun päälle (T:n poikkiviiva), taittele reunat ja rullaa kääryleeksi.

Vaihe 2

Kuumenna uuni 160-asteiseksi (kiertoilma). Kuumenna öljy pannulla ja paista kääryleitä joka puolelta 6–8 minuuttia. Poista liha pannulta. Lisää sipulit, sienet ja valkosipuli pannulle ja ruskista 5–6 minuuttia. Sekoita joukkoon tomaattisose ja jatka paistamista 1–2 minuuttia. Lisää punaviini ja keitä hieman kokoon. Lisää lihaliemi ja lihakääryleet pannulle ja hauduta uunissa n. 2,5 tuntia. Kääntelee kääryleitä 30 minuutin välein.

Vaihe 3

Keitä lasinuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Kuumenna öljy pannulla ja kuullota paksoita ja sipuleita 2–3 minuuttia. Laita nuudelit, paksoi ja sipulit kulhoon. Sekoita seesamiöljy, chili, korianteri, limettimehu sekä hunaja ja lisää seos nuudeliin joukkoon. Lisää sekaan vielä suolapähkinät.

Vaihe 4

Poista lihakääryleet paistinliemestä. Siivilöi liemi ja mausta Kikkoman soijakastikkeella. Sekoita maissitärkkelys vesitilkkaan ja suurusta kastiketta hiukan. Laita kääryleet takaisin kastikkeeseen ja lämmitä. Tarjoile salaatin kera ja koristele annokset

20 g

krassia

krassilla.