KIKKOMAN

Artisokkaa sieniliemessä suolaheinän kera

kokonaisaika **60 min** **30 min** esivalmistelut **10 min** valmistus **20 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Maa-artisokka:

1,5 kg	maa-artisokkaa, kuorittuina, karkeasti paloiteltuna
100 ml	oliiviöljyä
20 g	valkosipulia, murskattuna
10 g	timjamia
20 g	suolaa

Sieniliemi:

1 kg	erilaisia metsäsieniä, puhdistettuina
200 g	salottisipulia, ohuina siivuina
1 l	metsäsienilientä
200 ml	Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten

Suolaheinä-tempura:

10	suolaheinän lehteä
100 g	tempura-jauhoseosta
	Miedonmakuista kasviöljyä uppopaistamiseen
20 g	shichimi togarashia (japanilainen mausteseos)
20 g	luonnonvaraisia yrttejä

VALMISTUS

Vaihe 1

Lämmitä uuni 200-asteiseksi (kiertoilma).

Vaihe 2

Sekoita maa-artisokat, öljy, timjami, valkosipuli ja suola. Paahda uunipellillä 20–25 minuuttia.

Vaihe 3

Kuullota sillä aikaa sieniä ja salottisipulia pannulla öljyssä kovalla lämmöllä 2–3 minuuttia. Lisää sieniliemi. Kiehauta ja lisää Kikkoman poke-kastike.

Vaihe 4

Valmista tempura-taikina pakkauksen ohjeen mukaan. Kasta suolaheinän lehtiä taikinaan ja friteeraa n. 170-asteisessa öljyssä rapeiksi. Mausta togarishillä.

Vaihe 5

Lusikoi tarjoilua varten sieniä ja runsaasti lientä syville lautasille. Asettele artisokat päälle ja koristele suolaheinä-tempuralla ja villiyrteillä.