

# 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-asteisessä öljyssä rapeiksi. Mausta togarishillä.

### Vaihe 5

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