KIKKOMAN

Curry-ramen porsaanleikkeellä

kokonaisaika **60 min** **10 min** esivalmistelut **35 min** valmistus **15 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Rasva: **73 g** Proteiini: **53 g**
Hiilihydraatit: **89 g**

AINEKSET

2 annosta

2	porsaanleikettä (n. 130 g/kpl)
100 ml	Kikkoman Teriyaki - marinadi
40 g	vehnäjauhoja
2	kananmunaa
50 g	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
40 g	suolaamatonta voita
60 ml	auringonkukkaöljyä
0,5	suippokaali
4 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1	punasipuli
1	mini-paksoi (pinaattikiinankaali)
200 g	ramen-nuudeleita
10 g	curryjauhetta
50 ml	Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
4 tl	kermaa
540 ml	kuumaa vettä
2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
2 rkl	majoneesia
	Muutama lehtipersiljan lehti

VALMISTUS

Vaihe 1

2 porsaanleikettä (n. 130 g/kpl) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki - marinadi **40 g** vehnäjauhoja - **2** kananmunaa - **50 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Laita leikkeet kahden tuorekelmun väliin tai pakastepussiin. Nuiji liha varovasti ohueksi lihanuijalla tai kahvallisella kattilalla. Marinoi lihaa Kikkomanin teriyaki-marinadissa n. 15 minuuttia. Kierittele leikkeet ensin jauhoissa, sitten vatkatussa kananmunassa ja lopuksi Kikkoman panko-korppujauhoissa.

Vaihe 2

40 g suolaamatonta voita - **2,5 rkl** auringonkukkaöljyä
Kuumenna voi ja auringonkukkaöljy paistinpannulla. Kun voi on sulanut, paista leikkeet rapeiksi ja kullanruskeiksi kummaltakin puolelta.

Vaihe 3

0,5 suippokaali - **1** punasipuli - **1** mini-paksoi (pinaattikiinankaali) - **4 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** auringonkukkaöljyä
Paloittele suippokaali pieniksi paloiksi ja paista keskilämmöllä pannulla, jossa on 1 rkl auringonkukkaöljyä. Kun kaali on pehmennyt, lisää 1 tl Kikkomanin soijakastiketta, paista hetki ja ota kaali pois pannulta. Suikaloi sipuli, kuullota se öljyssä (½ rkl) ja mausta Kikkomanin soijakastikkeella (2 tl). Leikkaa paksoi leveiksi suikaleiksi ja paista myös se öljyssä (½ rkl) ja mausta Kikkomanin soijakastikkeella (1 tl).

Vaihe 4

200 g ramen-nuudeleita - **10 g** curryjauhetta - **50 ml** Kikkoman Ramen Nuudelikeittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **4 tl** kermaa - **540 ml** kuumaa vettä
Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Laita curryjauhe, Kikkomanin ramen-liemipohja, kerma ja 540 ml kuumaa vettä pannulle, sekoita hyvin ja kuumenna. Leikkaa porsaanleike suikaleiksi. Jaa keitetyt nuudelit kahteen kulhoon ja lisää kuuma ramenkeitto, kasvikset ja porsaanleike nuudelien päälle.

Vaihe 5

2 rkl Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **2 rkl** majoneesia - Muutama lehtipersiljan lehti
Sekoita Kikkoman chilikastike kimchille sekä majoneesi ja valuta kastiketta leikkelesiivujen päälle. Loput kastikkeesta voi käyttää dippinä. Koristele annokset lehtipersiljalla ja tarjoile.