KIKKOMAN

Filippiiniläistä sisig-possua soijalla

kokonaisaika **45 min** **15 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Sisig:

120 ml	kasviöljyä
1,8 kg	porsaan niskaa pieninä kuutioina
500 g	broilerin maksaa silputtuna
8	valkosipulinkynttä silputtuna
300 g	sipulia silputtuna
30 g	chiliä silputtuna
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
100 ml	riisiviinietikkaa
100 ml	sitruunamehua
200 g	majoneesia

Lisäksi:

10	10 tortillaa neljään osaan leikattuina ja kevyesti kuivalla pannulla paahdettuina (n. 600 g)
10	keskikokoista kananmunaa
50 ml	öljyä
	Suolaa maun mukaan

Koristeluun:

	Vihreää chiliä rouheasti silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isolla pannulla (esim. kippipaistinpannulla). Ruskista porsaan niska ja broilerin maksa (8–10 minuuttia).

Vaihe 2

Lisää valkosipuli, sipuli sekä chili ja kuullota 4–5 minuuttia, kunnes ne pehmenevät ja alkavat tuoksua.

Vaihe 3

Kaada sekaan Kikkoman soijakastike vähemmän suolaa, etikka sekä sitruunamehu ja anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä 15 minuuttia, jotta maut yhdistyvät. Ota pannu pois tulelta ja sekoita joukkoon majoneesi, kunnes koostumus on kermaista.

Vaihe 4

Kuumenna sillä välin öljy isolla paistinpannulla tai paistolevyllä. Riko kananmunat pannulle ja paista 3–4 minuuttia. Mausta paistetut munat suolalla.

Vaihe 5

Asettele paistetut kananmunat kuuman lihan päälle, koristele vihreällä chilillä ja tarjoile tortillojen kera.