KIKKOMAN

Halušky taimenen ja paprikan kera

kokonaisaika **31 min** **31 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Halušky:

1,13 kg	kuorittuja perunoita
375 kg	puolikarkeita vehnäjauhoja
3,75 g	suolaa
100 g	kananmunia

Kastike:

80 g	kirkastettua voita
300 g	suikaloitua hopeasipulia
400 g	suikaloitua punaista paprikaa
250 g	sokeriherneitä
500 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki
1,2 kg	kuutioitua taimenfileetä

Lisäksi:

30 g	paahdettuja mantelilastuja
10 g	hienoksi silputtua ruohosipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

Raasta perunat hienoksi, purista neste pois ja sekoita jauhojen ja suolan kanssa. Vatkaa sekaan kananmunat.

Vaihe 2

Kiehauta vesi isossa kattilassa. Purista perunaseos spätzle-puristimen läpi kiehuvaan veteen ja keitä n. 1 minuutti. Mykyt ovat valmiita, kun ne nousevat veden pintaa kellumaan. Nosta mykyt pois vedestä ja jätä kulhoon odottamaan.

Vaihe 3

Lämmitä kirkastettu voi paistinpannulla ja paista sipulisuikaleet kullanruskeiksi (n. 3 minuuttia). Lisää paprikat ja sokeriherneet ja jatka paistamista 2 minuuttia. Lisää Kikkoman teriyaki-wokkikastike sekä kuutioitu taimen ja kypsennä vielä 2 minuuttia.

Vaihe 4

Annostele halušky lautasille ja kaada taimenkastike päälle. Koristele annokset mantelilastuilla ja ruohosipulilla.