KIKKOMAN

Haudutettua naudanlapaa, selleriä ja kvinoaa

kokonaisaika **330 min** **90 min** esivalmistelut **240 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Naudan lapa:

3,5 kg	naudanlapaa
120 ml	kasviöljyä
500 g	salottisipulia kuorittuna ja karkeasti silputtuna
500 g	herkkusieniä puolitettuina
500 g	porkkanoita karkeasti pilkottuina
15 g	valkosipulia
50 g	tomaattisosetta
500 ml	punaviiniä
200 ml	punaista portviiniä
2 l	lihalientä
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike
15 g	maissitärkkelystä

Selleripyree:

700 g	mukulaselleriä kuorittuna ja kuutioituna
	suolaa
70 g	voita

Sellerisalaatti:

500 g	mukulaselleriä kuorittuna
40 ml	vaaleaa balsamietikkaa
30 g	dijonsinappia
60 ml	oliiviöljyä
30 ml	juoksevaa hunajaa
	suolaa
	pippuria
80 g	vihreää shisoa, huuhdeltuna, lehdet nypittynä
20 g	auringonkukansiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Lämmitä uuni 160-asteiseksi. Kuumenna kasviöljy pannulla ja ruskista lapaa kaikilta puolilta 5–10 minuuttia. Poista liha pannulta ja ruskista sitten salottisipulia, sieniä, porkkanaa ja valkosipulia 5–10 minuuttia. Lisää tomaattisose ja jatka paistamista 1–2 minuuttia. Lisää punaviini ja portviini, keitä hieman kokoon ja lisää sitten lihaliemi. Laita liha takaisin pannulle, peitä ja hauduta uunissa n. 4 tuntia käännellen aina puolen tunnin välein.

Vaihe 2

Keitä sillä välin pyreetä varten mukulaselleriä suolatussa kiehuvassa vedessä n. 20 minuuttia, kunnes se on hyvin pehmeää. Valuta hyvin ja soseuta sitten voin kanssa sileäksi pyreeksi.

Vaihe 3

Leikkaa salaattia varten selleristä pitkiä suikaleita julienne-leikkurilla. Sekoita vaalea balsamietikka, dijonsinappi, oliiviöljy sekä hunaja vinegretiksi ja mausta se suolalla ja pippurilla. Sekoita kastike sellerisuikaleiden joukkoon ja jätä marinoitumaan ainakin tunniksi. Muotoile salaatista pieniä pesiä ja jätä odottamaan tarjoilua. Koristele sitten pesät shisolla ja paahdetuilla auringonkukansiemenillä.

Vaihe 4

Kuullota salottisipulia voissa keskilämmöllä 1–2 minuuttia. Lisää kvinoa ja jatka kuullottamista 1–2 minuuttia. Kaada joukkoon kasvisliemi ja keitä kvinoa kypsäksi. Mausta sitruunamehulla, suolalla

	paahdettuna

Kvinoa:

100 g	salottisipulia silputtuna
50 g	voita
200 g	eriväristä kvinoaa
500 ml	kasvislientä
50 ml	sitruunamehua
	suolaa
	pippuria
10 g	ruohosipulia silputtuna

sekä pippurilla ja lisää lopuksi ruohosipuli.

Vaihe 5

Ota liha uunista ja leikkaa annospaloiksi. Siivilöi paistinliemi ja mausta Kikkoman gluteenittomalla soijakastikkeella. Sekoita maissitärkkelys vesitilkkaan, lisää se kastikkeen joukkoon ja kiehauta, jotta kastike sakenee.

Vaihe 6

Lämmitä lihapalat uudelleen kastikkeessa ennen tarjoilua. Lämmitä kvinoa ja selleripyree erikseen. Asettele liha lautasille, laita salaattipesä lihan päälle ja tarjoile kvinoa ja selleripyreen kera.