KIKKOMAN

Kalapihvit, kukkakaalipyree ja teriyaki-ruusukaalit

kokonaisaika **85 min** **50 min** esivalmistelut **35 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Pyree:

150 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
25 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
100 g	tom kha -tahna
150 ml	Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
1 kg	kukkakaalia paloiteltuna nupuiksi
300 ml	kasvislientä

Teriyaki-ruusukaalit:

10 g	inkivääriä silputtuna
10 g	valkosipulia silputtuna
300 ml	Kikkoman wokkikastike -teriyaki
800 g	ruusukaalia puhdistettuna

Kalapihvit:

1,5 kg	nahatonta turskafileetä pilkottuna
100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
10 g	ruohosipulia hienoksi silputtuna
5 g	chiliä silputtuna
20 g	maissitärkkelystä
200 g	seesaminsiemeniä (ei paahdettuja)
1,5 l	öljyä paistamiseen

Lisäksi:

50 g	kookoslastuja

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita kulhossa Kikkomanin soijakastike, Kikkomanin paahdettu seesamiöljy, tom kha -tahna sekä Kikkomanin mirin-tyylinen makea kastike. Lisää kukkakaali, sekoita hyvin ja levitä leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista 180-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia. Soseuta paahdettu kukkakaali ja kasvisliemi yleiskoneella pyreeksi.

Vaihe 2

Sekoita inkivääri, valkosipuli sekä Kikkomanin teriyaki-wokkikastike ja kaada seos ruusukaalien päälle. Laita ruusukaalit leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista 180-asteisessa uunissa (kiertoilma) n. 10 minuuttia.

Vaihe 3

Sekoita pilkottu turskafilee, Kikkomanin soijakastike, Kikkomanin paahdettu seesamiöljy, ruohosipuli, chili ja maissitärkkelys. Muotoile massasta n. 50 g painavia pihvejä, pyörittele seesaminsiemenissä ja paista 175-asteisessa öljyssä n. 3–4 minuuttia, kunnes pihvit ovat kullanruskeita.

Vaihe 4

Paahda kookoslastut kuivalla pannulla. Asettele kukkakaalipyree ja kalapihvit lautasille. Tarjoile teriyaki-ruusukaalien kera ja koristele annokset kookoslastuilla, limetin lohkoilla, granaattiomenan siemenillä ja korianterilla.

10	limetin lohkoa
200 g	granaattiomenan siemeniä
15 g	korianteria