

Kampasimpukoita, kukkakaalia ja nori-sabayon

kokonaisaika **60 min** 30 min esivalmistelut 30 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Kuskus:

- 1 kg** kukkakaalia isoina paloina
200 g manteleita ryöpättynä ja paahdettuna
100 ml oliiviöljyä
1 limetti
30 g ruohosipulia silputtuna
Suolaa

Ruohosipuliöljy:

- 100 ml** kasviöljyä
0,5 nippu nippua ruohosipulia rouheasti silputtuna

Bataatit:

- 1 kg** bataatteja lohkoina
50 ml oliiviöljyä
50 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa

Sabayon:

- 100 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
20 ml Kikkoman maustekastike sushiriisille
10 ml yuzu-mehua
2 nori-arkkia

VALMISTUS

Vaihe 1

Silppua kukkakaali ja mantelit yleiskoneessa. Kuumenna oliiviöljy pannulla keskilämmöllä ja kypsennä kukkakaali-manteliseosta 3–4 minuuttia. Raasta limetin kuori ja purista mehu. Lisää kummatkin pannulle kukkakaali-manteliseoksen joukkoon ja mausta suolalla.

Vaihe 2

Marinoi sipulia Kikkoman sushiriisin maustekastikkeessa ainakin 5 minuuttia. Kuumenna öljy 80-asteiseksi, lisää ruohosipuli ja soseuta yleiskoneella sileäksi. Jätä valumaan siivilän läpi.

Vaihe 3

Lämmitä uuni 160-asteiseksi (kiertoilma). Sekoita oliiviöljy ja Kikkoman vähemmän suolaa sisältävä soijakastike bataattilohkojen sekaan. Levitä lohkot uunipellille ja paista uunissa n. 15 minuuttia.

Vaihe 4

Soseuta Kikkoman vähemmän suolaa sisältävä soijakastike, Kikkoman maustekastike sushiriisille, yuzu-mehu, nori-arkit ja keltuaiset sileäksi seokseksi. Aseta kulho kuumen vesihautteen päälle ja vatkaa kuohkeaksi 4–5 minuuttia. Valuta sitten hitaasti oliiviöljy sekaan.

Vaihe 5

Kuumenna öljy pannulla tai paistotasolla hyvin kuumaksi. Asettele kampasimpukat pannulle

4 keltuaista
50 ml kasviöljyä
Lisäksi:
50 g punasipulia ohuina
siivuina
25 ml Kikkoman maustekastike
sushiriisille
30 kampasimpukkaa
viipaloituina
50 ml kasviöljyä
Suolaa
Pippuria
2 ruukkua vesikrassia
leikattuna

leikkuupinta alaspäin ja paista 1–2 minuuttia.
Käännä kampasimpukat ympäri ja jatka
paistamista vielä 1–2 minuuttia. Mausta suolalla ja
pippurilla.

Vaihe 6

Kääntele ruohosipulit kukkakaali-manteliseoksen
joukkoon.

Vaihe 7

Asettele kukkakaali-mantelikuskus lautasen
keskelle ja kampasimpukat sekä bataatit sen
ympäri. Koristele vesikrassilla sekä
ruohosipuliöljyllä ja tarjoile sabayon-kastikkeen
kera.