KIKKOMAN

Kanapurilainen kurpitsaröstisämpylällä

kokonaisaika **45 min** **30 min** esivalmistelut **6-8 min** valmistus **30-60 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Pihvi:

10	kanan koipea, 70 g/kpl (luuton ja nahaton)
40 g	oliiviöljyä
40 g	sitruunamehua
12 g	silputtua valkosipulia
10 g	suolaa
3 g	kuivattua timjamia
125 g	puolikarkeita vehnäjauhoja
15 g	leivinjauhetta
2 g	paprikajauhetta
2 g	valkosipulijauhetta
2 g	sipulijauhetta
240 ml	kylmää vettä
	Kasviöljyä paistamiseen

Salaatti:

350 g	suikaloitua punakaalia
80 g	raastettua porkkanaa
55 g	majoneesia
30 g	piparjuurta
20 ml	omenasiiderietikkaa
25 g	fariinisokeria
35 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Kastike:

250 g	kreikkalaista jugurttia
30 g	silputtuja kapriksia
15 g	sitruunan mehua
5 g	sitruunan raastettua kuorta
25 g	majoneesia
25 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki

Kurpitsarösti:

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita kulhossa kanankoivet, oliiviöljy, sitruunamehu, valkosipuli, suola ja timjami. Peitä koivet marinadilla joka puolelta ja anna marinoitua jääkaapissa 30–60 minuuttia.

Vaihe 2

Valmista sillä aikaa taikina. Sekoita jauhot, leivinjauhe, paprikajauhe, valkosipulijauhe, sipulijauhe, suola sekä vesi sileäksi taikinaksi. Lämmitä öljy 175-asteiseksi.

Vaihe 3

Sekoita punakaali, porkkanat, majoneesi, piparjuuri, etikka, fariinisokeri ja Kikkomanin soijakastike kulhossa ja jätä odottamaan.

Vaihe 4

Sekoita pienemmässä kulhossa jugurtti, majoneesi, kaprikset, sitruunamehu, sitruunan raastettu kuori ja Kikkomanin teriyaki-wokkikastike. Vatkaa tasaiseksi.

Vaihe 5

Kasta kanankoivet taikinaan ja friteeraa kuumassa öljyssä 6–8 minuuttia.

Vaihe 6

Sekoita kurpitsa, vehnäjauhot, kananmunat, kaneli ja Kikkomanin teriyaki-wokkikastike.

1,2 kg	raastettua myskikurpitsaa
250 g	puolikarkeita vehnäjauhoja
150 g	kananmunia
2 g	kanelia
60 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki
30 g	oliiviöljyä

Vaihe 7

Kuumenna oliiviöljy pannulla. Paista röstiseosta (80 g per annos) keskilämmöllä 3–4 minuuttia per puoli, kunnes kullanruskeaa.

Vaihe 8

Sivele röstit kastikkeella. Asettele kananpalat ja salaatti röstin päälle ja laita toinen rösti hatuksi hampurilaisen tapaan.