KIKKOMAN

Mustekala-karitsatäytteiset cannellonit

kokonaisaika **93 min** **23 min** esivalmistelut **70 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Cannelloni:

850 g	karitsan jauhelihaa
550 g	mustekalaa pilkottuna
300 g	kananmunia
200 ml	Kikkoman ponzu -sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
20 g	sitruunan kuorta
10 g	rosmariinia silputtuna
5 g	timjamia silputtuna
500 g	cannellonia (50 kpl)

Kastike:

1,2 kg	punaisia paprikoita, siemenet poistettuina ja halkaistuina
300 g	makeita sipuleita kuorittuina ja halkaistuina
15 g	valkosipulinkynsiä
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
5 g	kuivattua oreganoa
10 g	kuminaa
15 g	savupaprikajauhetta
150 ml	siiderietikkaa

Koristelu:

150 g	manchegojuustoa raastettuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Yhdistä jauheliha, mustekala, kananmunat, Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastike, Kikkomanin soijakastike, sitruunankuori, rosmariini sekä timjami ja sekoita n. 3 minuuttia. Täytä cannellonit n. 40 grammalla seosta.

Vaihe 2

Lämmitä uuni 180 asteeseen (kiertoilma). Paahda punaisia paprikoita, sipulia ja valkosipulinkynsiä leivinpaperilla vuoratussa uunivuoassa n. 35 minuuttia. Kasvisten tulisi olla pehmeitä, muttei liian tummia.

Vaihe 3

Ota kasvikset uunista ja soseuta ne Kikkomanin soijakastikkeen, oreganon, kuminan, paprikajauheen ja siiderietikan kanssa sileäksi seokseksi.

Vaihe 4

Laita täytetyt cannellonit uunivuokaan tai syvään GN-vuokaan (1/1), kaada päälle paprikakastike ja paista peitettynä n. 35 minuuttia.

Vaihe 5

Annostele 5 cannellonia kastikkeineen per lautanen ja ripottele raastettua manchegojuustoa päälle.