KIKKOMAN

Mustekala-kyssäkaalisalaatti

kokonaisaika **75 min** **15 min** esivalmistelut **60 min** valmistus **30 min** jäähdyttäminen

AINEKSET

10 annosta

Salaatti:

2 kg	raakaa mustakalaa puhdistettuna
60 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
30 ml	Kikkoman ponzu -sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
60 g	riisiviinietikkaa
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	hunajaa
10 g	valkosipulia hienoksi silputtuna
15 g	mietoa punaista chiliä ohuina siivuina
500 g	happamia omenoita ohueksi suikaloituna (julienne)
500 g	kyssäkaalia ohuina siivuina
20 g	tuoretta korianteria silputtuna
50 g	kevätsipulia ohuina rinkuloina

Koristelu:

30 g	seesaminsiemeniä paahdettuina
20 g	korianterin lehtiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta suolattu vesi isossa kattilassa. Lisää mustekala ja keitä 50–60 minuuttia, kunnes se on pehmeää. Valuta ja anna jäähtyä.

Vaihe 2

Vatkaa pienessä kulhossa sekaisin Kikkomanin soijakastike, Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastike, riisiviinietikka, Kikkomanin seesamiöljy, hunaja, valkosipuli ja chili.

Vaihe 3

Leikkaa jäähtynyt mustekala suupaloiksi ja laita isoon kulhoon. Lisää omenat, kyssäkaali, korianteri ja kevätsipuli. Kaada kastike päälle ja sekoita hyvin.

Vaihe 4

Annostele salaatti lautasille ja koristele paahdetuilla seesaminsiemenillä ja korianterin lehdillä.