KIKKOMAN

Nauriita, suippokaalisosetta ja paprikaöljyä

kokonaisaika **60 min** **14 min** esivalmistelut **46 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Paprikaöljy:

200 ml	oliiviöljyä
30 g	savupaprikajauhetta
30 g	valkosipulia, murskattuna
20 g	inkivääriä kuorittuna, karkeasti kuutioituna

Suippokaalisose:

50 ml	kasviöljyä
500 g	vihreää suippokaalia, ohuina siivuina
200 g	selleriä, hienoksi kuutioituna
200 g	salottisipulia, ohuina siivuina
10 g	katajanmarjoja
1,5 l	kasvislientä
20 g	suolaa
50 g	persiljaa, varret mukana

Nauriit:

1 kg	nauriita, kuorittuina & leikattuina neljään osaan
50 ml	oliiviöljyä
200 ml	kasvislientä
200 ml	Kikkoman gluteeniton sushi-kastike

Krutongit:

500 g	maalaisleipää, karkeasti revittynä
100 ml	kasviöljyä
	Suolaa

Lisäksi:

200 g	voikukanlehtiä
200 g	nauriita, ohuina siivuina
20 ml	Kikkoman maustekastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Paista paprikaöljyä varten valkosipulia, inkivääriä ja paprikajauhetta varovasti pannulla öljytilkassa 3–4 minuuttia. Lisää loput öljystä ja kuumenna n. 100-asteiseksi. Anna jäähtyä ja siivilöi tiheällä siivilällä tai musliinikankaan läpi.

Vaihe 2

Kuullota suippokaalisosetta varten kaalia, selleriä, salottisipulia ja katajanmarjoja öljyssä pannulla 4–5 minuuttia niin, etteivät ne ruskistu. Lisää liemi ja suola, peitä ja kypsennä n. 20 minuuttia, kunnes ainekset ovat hyvin pehmeitä. Soseuta persiljan kera tehosekoittimessa hyvin sileäksi soseeksi ja siivilöi tiheän siivilän läpi.

Vaihe 3

Kuumenna nauriita varten öljy pannulla ja kuullota niitä 2–3 minuuttia. Lisää liemi ja kypsennä n. 10 minuuttia, kunnes nauriit ovat al dente. Kuorruta Kikkoman gluteenittomalla sushi-kastikkeella.

Vaihe 4

Kuumenna krutonkeja varten öljy kattilassa 160-asteiseksi ja paista leipäpaloja 3–4 minuuttia välillä sekoitellen, kunnes ne ovat rapeita. Mausta suolalla.

Vaihe 5

Ennen tarjoilua marinoi ohuiksi siivuksi leikattuja nauriita hetki Kikkoman maustekastikkeessa sushiriisille. Lusikoi suippokaalisosetta ja

sushiriisille	paprikaöljyä lautasille. Asettele nauriin neljännekset ja siivut sekä krutongit soseen päälle. Koristele voikukanlehdillä ja valuta päälle Kikkoman maustekastiketta sushiriisille.