

# Nauriita, suippokaalisosetta ja paprikaöljyä

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

## AINEKSET

10 annosta

### Paprikaöljy:

<b>200 ml</b>	oliiviöljyä
<b>30 g</b>	savupaprikajauhetta
<b>30 g</b>	valkosipulia, murskattuna
<b>20 g</b>	inkivääriä kuorittuna, karkeasti kuutioituna

### Suippokaalisose:

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

### Nauriit:

<b>1 kg</b>	nauriita, kuorittuina & leikattuina neljään osaan
<b>50 ml</b>	oliiviöljyä
<b>200 ml</b>	kasvislientä
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman gluteeniton sushi-kastike</u>

### Krutongit:

<b>500 g</b>	maalaisleipää, karkeasti revittynä
<b>100 ml</b>	kasviöljyä Suolaa

### Lisäksi:

<b>200 g</b>	voikukanlehtiä
<b>200 g</b>	nauriita, ohuina siivuina
<b>20 ml</b>	<u>Kikkoman maustekastike</u>

## 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 siivilillä 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 marinoiduiksi 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.