KIKKOMAN

Nieriää, parsaa ja yrttignoccheja

kokonaisaika **110 min** **98 min** esivalmistelut **12 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Gnocchi:

1 kg	kiinteitä perunoita, edellisenä päivänä keitettyjä, kuorittuina
80 g	luonnonyrttejä esivalmisteltuina
2	kananmunaa
150 g	perunatärkkelystä
100 g	durumvehnäjauho (semolina)
80 g	parmesaania, hienoksi raastettuna
	Suolaa
	Muskottipähkinää, vastaraastettua

Kastike:

250 g	salottisipulia, ohueksi viipaloituna
250 ml	valkoviiniä
10 g	maissitärkkelystä
50 ml	Kikkoman maustekastike sushiriisille
250 g	voita, karkeina kuutioina, kylmänä
	Suolaa

Nieriä:

1,3 kg	nieriäfileetä, uunivalmiina
50 ml	oliiviöljyä
200 ml	Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten

Salaatti:

200 g	retiisiä, ohuina siivuina

VALMISTUS

Vaihe 1

Purista perunat gnocchia varten perunaprässin läpi. Sekoita puolet yrteistä kananmunien kanssa tehosekoittimessa sileäksi seokseksi. Sekoita perunat, kananmunaseos, perunatärkkelys, durumvehnäjauho sekä parmesaani ja mausta suolalla sekä muskottipähkinällä. Silppua loput yrtit ja kääntele sekaan.

Vaihe 2

Pyörittele gnocchi-taikina pitkiksi pötköiksi, pätkäise pötköstä n. 10 palloa ja muotoile ne haarukan avulla klassisen gnocchin muotoon. Keitä runsaassa kiehuvassa, suolatussa vedessä n. 5 minuuttia.

Vaihe 3

Redusoi kastiketta varten valkoviiniä ja salottisipuleita kattilassa keskilämmöllä n. 10 minuuttia, kunnes viini on melkein kokonaan haihtunut. Sekoita maissitärkkelys hyvin vesitilkkaan ja sakeuta sillä jäljelle jäänyt neste. Lisää Kikkoman maustekastike sushiriisille. Sekoita tasaiseksi sauvasekoittimella ja lisää sitten vähitellen voikuutiot vispilällä samalla sekoittaen. Mausta suolalla ja pidä lämpimänä tarjoiluun asti.

Vaihe 4

Lämmitä uuni 160-asteiseksi. Leikkaa nieriäfilee annospaloiksi, asettele ne öljytylle uunipellille ja kypsennä n. 5 minuuttia, kunnes palat ovat läpikuultavia. Poista nahka varovasti ja sivele palat Kikkoman poke-kastikkeella. Käytä paloja

50 g	pinjansiemeniä, paahdettuina
20 ml	Kikkoman maustekastike sushiriisille
10 ml	oliiviöljyä

Lisäksi:

300 g	villiparsaa esivalmisteltuna
50 ml	oliiviöljyä
	Suolaa
	Pippuria
20 g	villiyrttejä esivalmisteltuina

tarvittaessa vielä hetki salamanterissa.

Vaihe 5

Sekoita salaattia varten retiisit, pinjansiemenet, Kikkoman maustekastike sushiriisille ja oliiviöljy.

Vaihe 6

Ennen tarjoilua ruskista gnoccheja ja villiparsaa oliiviöljyssä ja vesitilkassa 1–2 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Asettele gnocchit lautasille kastikkeen ja villiyrttien kera. Aseta nieriäfilee niiden päälle ja viimeistele salaatilla sekä vastajauhetulla mustapippurilla.