KIKKOMAN

Nyhtösianpotkaa teriyaki-olutkastikkeella

kokonaisaika **135 min** **45 min** esivalmistelut **45 min** valmistus **45 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Sianpotka:

2 kg	sianpotkaa (nettopaino 820 g kypsennettynä ja ilman luuta)
10 g	kokonaisia pippureita
2 g	laakerinlehteä

Kastike:

150 g	silputtua salottisipulia
15 g	silputtua valkosipulia
25 g	chopped gingersilputtua inkivääriä
50 ml	rypsiöljyä
1,25 l	tummaa olutta
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
25 g	hunajaa
300 g	edamamepapuja (pakasteena)
500 g	suikaloitua punaista paprikaa
100 g	voilastuja
60 g	maissitärkkelystä
160 ml	vettä

Lisäksi:

2 kg	udon-nuudeleita
20 g	seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita sianpotka, vesi, pippurit ja laakerinlehdet painekeittimeen ja kypsennä 45 minuuttia, kunnes liha on kypsää. Poista luu ja nyhdä liha suikaleiksi. Jätä odottamaan.

Vaihe 2

Kuullota salottisipulia, valkosipulia ja inkivääriä minuutin ajan 25 ml:ssa rypsiöljyä. Lisää olut ja Kikkomanin soijakastike. Lisää lopuksi hunaja ja keitä kastiketta kokoon keskilämmöllä n. 45 minuuttia niin, että sitä jää litran verran.

Vaihe 3

Kuullota paprikoita ja edamame-papuja jäljelle jääneessä rypsiöljyssä n. 5 minuuttia.

Vaihe 4

Lisää voi kastikkeeseen. Sekoita maissitärkkelys veteen ja suurusta kastike. Alenna lämpöä, lisää kasvikset ja liha kastikkeeseen ja pidä lämpimänä.

Vaihe 5

Keitä udon-nuudeleita suolatussa vedessä n. 1 minuutti. Lämmitä nuudeliannokset uudelleen lihan, kasvisten ja kastikkeen kera ja koristele annokset seesaminsiemenillä.