KIKKOMAN

Peuraa ja kimchi-perunastruudelia

kokonaisaika **150 min** **60 min** esivalmistelut **90 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Struudeli:

900 g	kiinteitä perunoita kuorittuna ja rouheasti kuutioituna
80 ml	Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille
4	struudelitaikinalevyä (n. 25 x 30 cm)
100 g	voita sulatettuna
21 g	keltuaista (n. 2 keskikokoista munaa)
60 ml	täysmaitoa
10 g	seesaminsiemeniä

Kastike:

50 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
60 ml	balsamicoa
60 g	sinappia (keskivahvaa)
60 g	hunajaa
100 ml	saksanpähkinäöljyä

Salaatti:

20 g	voita
800 g	päärynöitä lohkoina
100 ml	valkoviiniä
200 g	vuonankaalia (huuhdeltu, käyttövalmis)

Lisäksi:

60 ml	kasviöljyä
1,6 kg	peuransatulaa renssattuna
	Suolaa
	Pippuria
	Vihanneskrassia

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 180-asteiseksi (kiertoilma). Keitä perunat kypsiksi suolatussa vedessä. Soseuta rouheasti ja lisää joukkoon Kikkoman chilikastike kimchille. Voitele kaksi taikinalevyä sulatetulla voilla ja asettele ne päällekkäin. Lusikoi perunasosetta pituussuunnassa levyn alaosaan, käännä hiukan reunoista ja rullaa levy tiukasti. Sivele keltuais-maitoseoksella. Ripottele päälle seesaminsiemeniä ja paista uunissa n. 30 minuuttia, kunnes struudeli on kullanruskea.

Vaihe 2

Sekoita kastiketta varten sauvasekoittimella Kikkoman soijakastike, balsamico, sinappi sekä hunaja. Lisää saksanpähkinäöljy hitaasti samalla sekoittaen ja jätä odottamaan.

Vaihe 3

Sulata voi paistinpannulla keskilämmöllä. Lisää päärynälohkot pannulle ja kuullota niitä n. 1 minuutti päärynän kypsyydestä riippuen. Lisää viini ja keitä kokoon 1–2 minuuttia.

Vaihe 4

Kuumenna öljy isolla pannulla tai paistolevyllä ja ruskista peuransatulaa joka puolelta 3–4 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla ja paahda sitten 160-asteisessa uunissa (tasalämpö) 10–15 minuuttia kunnes kypsyys on medium (sisälämpötila n. 54 °C).

Vaihe 5

Viipaloi struudeli ja leikkaa peuransatulasta medaljonkeja. Asettele vuonankaali ja päärynät lautasille ja pirskottele kastiketta päälle. Laita peura ja struudeli salaatin päälle ja tarjoile. Koristele halutessasi vihanneskrassilla.