

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 struudelitaikinal levyä (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 taikinal levyä 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 kullanuskea.

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 kypsyystestä 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.