KIKKOMAN

Selleri-gorgonzola-orzo ja punasikurisalaatti

kokonaisaika **30 min** **5 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Orzo-pastaan:

250 g	salottisipulia hienoksi kuutioituna
500 g	selleriä kuutioituna (n. 1 x 1 cm)
100 g	voita
500 g	orzo-pastaa
300 ml	valkoviiniä
1,2 l	kasvislientä
300 g	gorgonzolajuustoa
5 g	suolaa
2 g	pippuria

Salaattiin:

50 g	voita
500 g	päärynöitä leikattuna suikaleiksi (n. 2 mm paksuisiksi)
50 g	hunajaa
100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
300 g	punasikuria paloiteltuna (n. 2 x 4 cm)
100 g	saksanpähkinöitä paahdettuna
2 g	pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuullota salottisipulia ja selleriä kattilassa voissa keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Lisää orzo ja kuullota vielä 2–3 minuuttia. Lisää valkoviini ja anna nestemäärän haihtua puoleen. Lisää kasvisliemi ja keitä 12 minuuttia välillä sekoittaen. Ota kattila liedeltä ja sekoita gorgonzola hitaasti pastan sekaan, kunnes koostumus on kermainen. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vaihe 2

Sulata voi kattilassa ja kuullota päärynää n. 2 minuuttia. Lisää hunaja ja karamellisoi päärynää kevyesti 1–2 minuuttia. Lisää Kikkomanin soijakastike ja kiehauta. Lisää punasikuri ja saksanpähkinät ja anna salaatinlehtien hiukan pehmetä.

Vaihe 3

Annostele orzo-pasta neljälle lautaselle, asettele salaatti päälle ja tarjoile