

Siiliorakkaat ja avokado-parsasalaatti

kokonaisaika **60 min** 24 min esivalmistelut 6 min valmistus 30 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Sienet:

- 500 g** siiliorakkaita
- 200 ml** täysmaitoa
- 5 g** valkosipulijauhetta
- 5 g** sipulijauhetta
- 10 g** savuaromista suolaa
- 300 g** Kikkoman
seesamikastike
- 200 g** vehnäjauhoja
- 200 g** kokonaisia munia,
vatkattuna
- 300 g** Kikkoman panko –
japanilaistyylinen rapea
korppujauho
- 1 l** kirkastettua voita
- Punajuuriketsuppi:**
- 500 g** punajuuria, esikeitettyjä,
suuriksi paloiksi
leikattuna
- 100 ml** Kikkoman teriyaki glaze-
kastike
- 50 ml** Kikkoman mirin-tyylinen
makea
ruuanvalmistuskastike
- Salaatti:**
- 300 g** vihreää parsaa,
suupaloiksi leikattuna
- 200 g** sokeriherneitä,
suupaloiksi leikattuna
- 200 g** edamame-papuja,
pakastettuna
- 300 g** avokadon hedelmälihaa,
suuriksi paloiksi
leikattuna
- 150 g** friseesalaattia, pestynä,

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita sieniä varten maito, valkosipulijauhe, sipulijauhe, savuarominen suola ja Kikkoman seesamikastike. Marinoi sieniä seoksessa n. 60 minuuttia.

Vaihe 2

Soseuta sillä aikaa ketsuppia varten punajuuret, Kikkoman teriyaki glaze-kastike ja Kikkoman mirin-tyylinen makea kastike sileäksi.

Vaihe 3

Ryöppää salaattia varten parsaa ja sokeriherneitä kiehuvaassa suolatussa vedessä n. minuutin ajan. Laita ne jääveteen jäähtymään, jolloin kypsyminen lakkaa ja väri säilyy kirkkaana. Sekoita joukkoon edamame, avokado, frisee, minttu sekä Kikkoman seesamikastike.

Vaihe 4

Ota sienet marinadista, kierittele kevyesti jauhoissa, kasta vatkattuun munaan ja kuorruta Kikkoman pankojauhoilla.

Vaihe 5

Kuumenna kirkastettu voi 160-asteiseksi ja paista sieniä n. 5 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita ja rapeita.

Vaihe 6

Asettele siiliorakkaat tarjoilua varten salaatin

50 g	lehdet irrotettuna minttua, lehdet irrotettuna	päälle, lisää hiukan punajuuriketsuppia ja koristele veripeipillä.
200 ml	<u>Kikkoman</u> <u>seesamikastike</u>	
Tarjoiluun:		
20 g	veripeippiä (shisoa)	