KIKKOMAN

Smørrebrød bataattimoussella

kokonaisaika **40 min** **20 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Bataattimousse:

700 g	bataatteja, kuorittuna ja kuutioituna
70 g	kuohukermaa
10 g	voita
20 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 g	jauhettua mustapippuria

Piparjuurikastike:

300 g	kermaviiliä
60 g	piparjuurta tai piparjuuritahnaa
5 g	currya
15 g	dijoninsinappia
50 ml	Kikkoman teriyaki glaze-kastike
3 g	jauhettua mustapippuria

Leivät:

10	siivua paahdettua tummaa leipää (n. 65 g per siivu)
500 g	sillifileitä (esim. lasimestarin)
20 g	kaprista
10	tillinoksaa koristeluun
10	sitruunalohkoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä bataatteja suolatussa vedessä 20 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä. Valuta ja soseuta bataatit. Sekoita joukkoon kerma ja voi, jotta saat pehmeän moussen. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

Sekoita kermaviili, piparjuuri, curry, sinappi, Kikkomanin teriyaki glaze- kastike ja pippuri. Jätä odottamaan.

Vaihe 3

Levitä bataattimoussea paahdetuille leipäviipaleille. Asettele sillifileet ja kaprikset leiville ja valuta piparjuurikastiketta päälle. Koristele leivät tillinoksilla ja sitruunalohkoilla.