KIKKOMAN

Tempura-kirjolohta, ananasta ja litsiä

kokonaisaika **25 min** **20 min** esivalmistelut **5 min** valmistus **15 min** marinointi

AINEKSET

10 annosta

Kala:

1,5 kg	nahatonta kirjolohifileetä, leikattuna sormenpaksuisiksi suikaleiksi
150 g	Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten
180 g	tempura-jauhoja
5 g	suolaa
200 ml	kylmää vettä
200 g	Kikkoman panko – japanilaistyylinen rapea korppujauho
	Öljyä paistamiseen

Lisukkeet:

200 g	keitettyä kvinoaa
1 kg	keitettyä basmatiriisiä
500 g	säilykeananasta paloiteltuna
500 g	säilykelitsejä leikattuina neljään osaan
200 g	kurkkua, siemenet poistettuna ja puolikuun muotoisiksi siivuiksi leikattuna
100 g	mungpavun ituja
250 ml	Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten
10 g	silputtua korianteria
10	sitruunalohkoa
20 g	sesaaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kirjolohisuikaleet kulhoon ja marinoi Kikkomanin poke-kastikkeessa 5 minuuttia. Pujottele suikaleet sitten vartaisiin.

Vaihe 2

Sekoita tempura-jauhot, suola ja kylmä vesi tasaiseksi taikinaksi. Kasta kalavartaat taikinaan, kuorruta Kikkomanin panko-korppujauhoilla ja paista 175-asteisessa öljyssä 5 minuuttia, kunnes vartaat ovat kullanruskeita.

Vaihe 3

Sekoita kvinoa riisin sekaan ja annostele seos kulhoihin. Asettele ananakset, litsit, kurkku ja idut seoksen päälle. Asettele kalavartaat päällimmäiseksi ja mausta Kikkomanin poke-kastikkeella. Koristele annokset korianterilla, sitruunalohkoilla ja seesaminsiemenillä.