KIKKOMAN

Teriyaki-kurpitsanyytit ja huhtasienikastike

kokonaisaika **120 min** **67 min** esivalmistelut **33 min** valmistus **20 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Kurpitsanyytit:

1 kg	myskikurpitsaa, kuorittuna
100 g	salottisipulia ohuina siivuina
30 g	valkosipulia murskattuna
30 g	inkivääriä, kuorittuna ja raastettuna
100 g	voita
200 ml	kasvislientä
50 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
50 ml	Kikkoman teriyaki glaze-kastike

Kermakastike:

50 ml	kasviöljyä
500 g	huhtasieniä esivalmisteltuina
100 g	salottisipulia, hienoksi kuutioituna
200 ml	sienilientä
100 ml	Kikkoman gluteeniton sushi-kastike
500 ml	kuohukermaa

Lisäksi:

50 ml	kasviöljyä
300 g	mustakaalia esivalmisteltuna
50 ml	Kikkoman ponzu -sekoitus soijakastiketta,

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa kurpitsanyyttejä varten myskikurpitsan kapeasta päästä mandoliinilla noin 1 mm paksuisia siivuja ja leikkaa niistä ympyröitä, joiden halkaisija on n. 10 cm. Ryöppää nopeasti runsaassa suolatussa vedessä. Poista siemenet myskikurpitsan paksummasta osasta ja pilko hedelmäliha karkeasti.

Vaihe 2

Freesaa pilkottua kurpitsaa salottisipulin, valkosipulin, inkiväärin ja voin kanssa pannulla keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Lisää kasvisliemi ja Kikkoman vähemmän suolaa sisältävä soijakastike. Anna kiehua hiljaa n. 20 minuuttia, kunnes neste on kokonaan kiehunut kokoon. Sekoita tehosekoittimessa tasaiseksi.

Vaihe 3

Anna soseen jäähtyä hieman ja laita se pursotinpussiin. Pursota noin ½ tl sosetta jokaiselle kurpitsasiivulle ja taita kahtia pieniksi nyyteiksi. Sivele niiden päälle hieman Kikkoman teriyaki glaze -kastiketta ja paina reunat kiinni.

Vaihe 4

Laita nyytit kevyesti öljytylle uunipellille ja kuumenna 120-asteisessa uunissa (kiertoilma) 3–4 minuuttia.

Vaihe 5

Kuumenna öljy pannulla kermakastiketta varten.

	etikkaa ja sitruunaa
30 g	kurpitsansiemeniä pilkottuina
20 g	ketunleipää, lehdet irroteltuna

Freesaa huhtasieniä ja kuutioituja salottisipuleita 2–3 minuuttia. Lisää sieniliemi ja Kikkoman gluteeniton sushi-kastike ja redusoi puoleen. Lisää kuohukerma ja kiehauta uudelleen.

Vaihe 6

Kuumenna öljy pannulla mustakaalia varten. Freesaa kaalia 2–3 minuuttia ja mausta Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella.

Vaihe 7

Asettele mustakaali, kermakastike ja kurpitsanyytit lautasille. Koristele kurpitsansiemenillä sekä ketunleivällä ja tarjoile.