

# 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.

**30 g** etikkaa ja sitruunaa  
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.