

Vegaaninen fish & chips juuriselleristä

kokonaisaika **80 min** 40 min esivalmistelut 40 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Kala:

- 1 kg** juuriselleriä viipaloituna (1 cm paksuja)
2 l kasvislientä
50 g nori-merileväarkkeja
5 g kokonaisia maustepippureita
1 g laakerinlehtiä (n. 1–2 lehteä)
5 g korianterinsiemeniä
100 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 l makeuttamatonta kasvipohjaista maitojuomaa (esim. soija- tai riisimaitoa)
100 g vehnä jauhoa
2 g jauhettua mustapippuria maun mukaan
10 g kalamaustetta (valinnainen)
100 ml kasviöljyä paistamiseen (esim. rypsiöljyä)

Herneet:

- 1 kg** pakasteherneitä
2 g suolaa
50 ml Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
50 ml oliiviöljyä

Yrttikastike:

- 50 g** vegaanista majoneesia
400 g vegaanista jogurttia
30 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kasvisliemi, juuriselleri, 20 g merilevää, maustepippurit, laakerinlehdet, korianteri sekä Kikkomanin soijakastike kattilaan ja keitä n. 15–20 minuuttia. Juurisellerin tulee olla pehmeää. Valuta juuriselleri ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

Leikkaa saksilla 20 grammaa nori-merileväarkkeja 3–5 cm pitkiksi suikaleiksi.

Vaihe 3

Ryöppää herneitä kiehuvässä suolatussa vedessä 3 minuuttia. Kun ne ovat jäähtyneet, lisää Kikkomanin ponzu-sitrussoijakastike sekä oliiviöljy ja soseuta sileäksi soseeksi.

Vaihe 4

Sekoita majoneesi, jogurtti, Kikkomanin soijakastike, paprikajauhe tai chilihienalehdet, sitruunamehu sekä silputtu ruohosipuli.

Vaihe 5

Leikkaa juurisellerin siivuista kalan muotoisia tai kalapuikon muotoisia paloja.

Vaihe 6

Kaada kasvipohjainen maitojuoma kulhoon. Kaada toiseen kulhoon jauhot, joihin on sekoitettu mustapippuria sekä 10 g hienoksi silputtua nori-merilevää. Voit halutessasi lisätä myös

0,5 g tulista paprikajauhetta
tai chilihiutaleita
20 ml sitruunamehua
40 g ruohosipulia silputtuna
Lisäksi:
1,5 kg pakasteranskalaisia

kalamaustetta. Sekoita hyvin.

Vaihe 7

Liota nori-suikaleita kasvipohjaisessa maitojuomassa ja kääri ne sitten juuriselleripalojen ympärille. Kierrittele palat jauhoissa, dippaa sitten kasvipohjaiseen juomaan ja kierrittele uudelleen jauhoissa.

Vaihe 8

Kuumenna hiukan öljyä pannulla. Paista leivitettyjä juurisellerin paloja 3–5 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat kullanuskeita.

Vaihe 9

Friteeraa ranskalaiset pakkauksen ohjeen mukaan tai paista niitä uunissa n. 15 minuuttia.

Vaihe 10

Tarjoile paistettu juuriselleri hernesoseen, kastikkeen ja ranskalaisten kera.