

Villisika-nuudeliteitto

kokonaistaika **210 min** 60 min esivalmistelut **150 min** valmistus **180 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Liha:

1,5 kg

villisianpaistia 150 gramman paloissa

500 ml

Kikkoman teriyaki - marinadi

150 ml

kasviöljyä

Liemi:

100 g

inkivääri, kuorittuna ja karkeasti pilkottuna

5

valkosipulinkynttä kuorittuna ja karkeasti pilkottuna

3

tähtianista

50 g

kuivattuja siitakesieniä

2 l

riistalientä

100 ml

Kikkoman luonnollisesti valmistettu luomusoijakastike

Liemen lisukkeet:

150 g

mini-paksoita ohuina lohkoina

150 g

tuoreita siitakesieniä puolitettuna

100 g

punasipulia ohuina siivuina

600 g

riisinuudelia

150 g

enoki-sieniä

Lisäksi:

30 g

shisoa (veripeippi)

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita villisian palat Kikkoman teriyaki-marinadiin ja anna marinoitua ainakin 2–3 tuntia (mielellään yön yli). Ennen tarjoilua ruskista lihapaloja kasviöljyssä 3–4 minuuttia joka puolelta. Kypsennä sitten 180-asteisessa uunissa (kiertoilma) n. 10 minuuttia, kunnes ne ovat medium-kypsiä. Anna levähtää hetki ja leikkaa sitten ohuiksi siivuiksi.

Vaihe 2

Lisää inkivääri, valkosipuli, tähtianis ja kuivatut sienet liemeen. Kiehauta ja anna sitten kiehua hiljaa matalalla lämmöllä 2–3 tuntia. Siivilöi liemi.

Vaihe 3

Ryöppää paksoi ja siitäsienet.

Vaihe 4

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja annostele kulhoihin. Asettele muut liemen lisukkeet – enokisienet mukaan lukien – nuudeliin ympärille.

Vaihe 5

Lisää villisian siivut kulhoihin ja kaada kuuma liemi päälle. Koristele shison lehdillä ja tarjoile.