KIKKOMAN

Villisika-nuudelikeitto

kokonaisaika **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 puolitettuina
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 siitasienet.

Vaihe 4

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

Vaihe 5

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