KIKKOMAN

Bataatti-poutine

kokonaisaika **55 min** **25 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.879 kJ / 927 kcal

Rasva: **67 g** Proteiini: **25 g**
Hiilihydraatit: **108 g**

AINEKSET

2 annosta

Bataattiranskalaiset:

700 g	bataattia
1,5 rkl	rypsiöljyä
1 rkl	perunajauhoa
0,5 rkl	maissitärkkelystä
0,5 tl	valkosipulirouhetta
0,5 tl	paprikajauhetta

Sienikastike:

2 rkl	rypsiöljyä
100 g	herkkusieniä viipaleina
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
30 g	voita
1	pieni salottisipuli kuutioituna
1	valkosipulinkynsi silputtuna
10 g	vehnäjauhoa
10 g	perunajauhoa
200 ml	kasvislientä
0,5 tl	kuivattua timjamia
0,5 tl	vastajauhettua mustapippuria

Lisäksi:

160 g	mozzarellajuustoa
1 rkl	ruohosipulia silputtuna
0,5 tl	vastajauhettua mustapippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

700 g bataatteja - **1,5 rkl** rypsiöljy - **1 rkl** perunajauhoa - **0,5 rkl** maissitärkkelystä - **0,5 tl** valkosipulirouhetta - **0,5 tl** paprikajauhetta
Pese bataatit ja leikkaa ne ranskalaisiksi (n. 1,5 cm paksuisiksi). Siirrä kulhoon ja kaada kylmää vettä päälle. Anna liota 20 minuuttia. Kuivaa ranskalaiset huolella, lisää öljy, maissitärkkelys, perunajauhot ja mausteet. Sekoita hyvin ja siirrä air fryeriin. Paista 200 asteessa 30 minuuttia. Sekoita ranskalaisia muutaman kerran paistamisen aikana.

Vaihe 2

2 rkl rypsiöljyä - **100 g** herkkusieniä viipaleina - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **30 g** voita - **1** pieni salottisipuli kuutioituna - **1** valkosipulinkynsi silputtuna - **10 g** vehnäjauhoa - **10 g** perunajauhoa - **200 ml** kasvislientä - **0,5 tl** kuivattua timjamia - **0,5 tl** vastajauhettua mustapippuria
Kuumenna öljy pannulla ja lisää herkkusienet sekä 1 rkl Kikkomanin soijakastiketta. Paista sienet kullanruskeiksi ja siirrä lautaselle. Lisää voi, salottisipuli sekä valkosipuli ja kuullota pehmeiksi. Lisää vehnäjauhot sekä perunajauhot ja paista kullanruskeiksi. Lisää kasvisliemi ja paistetut sienet pannulle, sekoita joukkoon 2 rkl Kikkomanin soijakastiketta sekä mausteet ja anna kiehua hiljaa matalalla lämmöllä. Sekoita jatkuvasti kunnes kastike sakenee.

Vaihe 3

160 g mozzarellajuustoa - **1 rkl** ruohosipulia silputtuna - **0,5 tl** vastajauhettua mustapippuria
Laita kuumat ranskalaiset lautaselle, lisää paloiksi

revitty mozzarella ja kaada kuuma sienikastike niiden päälle. Ripottele päälle vielä ruohosipulia ja pippuria ja tarjoile heti.