

Bitterballen-pyörökät ja retiisisalaatti

kokonaisaika **165 min** 25 min esivalmistelut 10 min valmistus 130 min jäähdyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
4.024 kJ / 969 kcal

Rasva: **71,9 g** Proteiini: **27,3 g**
Hiilihydraatit: **50,3 g**

AINEKSET

2 annosta

Joppie-kastike:

80 g majoneesia
0,25 sipuli kuutioituna
1 tl Kikkoman kastike riisille - makea

0,5 tl curryjauhetta
3 hyppyselli vastajauhettua
stä mustapippuria

Ponzu-sinappi:

2 rkl sinappia
2 tl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

Bitterballen-pyörökät:

1 rkl voita
1 rkl vehnäjauhoja
2 rkl Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

60 ml kermaa
2 rkl vettä
1 tl persiljaa silputtuna
0,25 pieni sipuli kuutioituna
2 hyppyselli vastajauhettua
stä mustapippuria
3 hyppyselli jauhettua
stä muskottipähkinää
150 g naudan jauhelihaa

Kuorrutukseen:

1 pieni kananmuna
2 rkl vehnäjauhoja
80 g Kikkoman Panko -

VALMISTUS

Vaihe 1

80 g majoneesia - **0,25** sipuli kuutioituna - **1 tl** Kikkoman kastike riisille - makea **0,5 tl** curryjauhetta - **3 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria - **2 rkl** sinappia - **2 tl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa

Sekoita Joppie-kastiketta varten majoneesi, sipuli ja Kikkoman makea kastike riisille. Mausta seos curryjauheella ja pippurilla. Sekoita ponzu-sinappia varten Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja sinappi.

Vaihe 2

1 rkl voita - **1 rkl** vehnäjauhoja - **2 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen - **60 ml** kermaa - **2 rkl** vettä - **1 tl** persiljaa silputtuna - **0,25** pieni sipuli kuutioituna - **2 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria - **3 hyppysellistä** jauhettua muskottipähkinää

Kuumenna voi kattilassa, ripottele jauhot sekaan ja paista miedolla lämmöllä minuutin ajan. Kaada sekaan Kikkoman ramen-liemipohja, kerma ja vesi. Kiehauta, sekoita joukkoon persilja ja kuutioitu sipuli, mausta pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna jäähtyä noin 10 minuuttia.

Vaihe 3

150 g naudan jauhelihaa
Sekoita jäähtyneeseen seokseen jauheliha, lisää tarvittaessa mausteita ja anna olla jääkaapissa n. 2 tuntia.

Vaihe 4

japanilaistyylinen rapea
korppujauho
Öljyä paistamiseen

Salaatti:

1 nippu

nippu retiisejä

1

minikurkku

50 g

ituja (valinnainen)

2 tl

Kikkoman paahdettu
seesamiöljy

2 rkl

Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa

3 hyppyselli vastajauhettua
stä mustapippuria

Tarjoiluun

1 rkl

sinappia

1 pieni kananmuna - **2 rkl** vehnä jauhoja - **80 g**
Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea
korppujauho - Öljyä paistamiseen

Valmista kuorrutus vatkaamalla kananmuna ja kaatamalla se matalaan astiaan. Laita vehnä jauhot ja Kikkoman panko-korppujauhot kahteen erilliseen matalaan astiaan. Muotoile jauhelihasosesta kosteilla käsillä pieniä, halkaisijaltaan noin 3 cm:n pyöryköitä. Pyörittele ne ensin vehnä jauhoissa, sitten vatkatussa munassa ja lopuksi Kikkoman panko-korppujauhoissa. Kuumenna öljy friteerauskeittimessä ja friteeraa pyöryköitä erissä noin 5 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita. Valuta sitten talouspaperin päällä.

Vaihe 5

1 nippu retiisejä - **1** minikurkku - **50 g** ituja (valinnainen) - **2 tl** Kikkoman paahdettu
seesamiöljy - **2 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus
Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **3**

hyppysellistä vastajauhettua mustapippuria - **1 rkl**
sinappia

Leikkaa salaattia varten retiisit ja kurkku ohuiksi suikaleiksi. Sekoita niihin idut (jos käytät niitä), Kikkoman seesamiöljy sekä Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja mausta pippurilla. Asettele salaatti ja bitterballen-pyörykät lautasille ja tarjoile Joppie-kastikkeen ja sinapin kera.