KIKKOMAN

Bitterballen-pyörykät 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-pyörykät:

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 Nuudelikeittopohjatiiviste - 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** vehnäjauhoja - **80 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho - Öljyä paistamiseen

Valmista kuorrutus vatkaamalla kananmuna ja kaatamalla se matalaan astiaan. Laita vehnäjauhot ja Kikkoman panko-korppujauhot kahteen erilliseen matalaan astiaan. Muotoile jauhelihaseoksesta kosteilla käsillä pieniä, halkaisijaltaan noin 3 cm:n pyöryköitä. Pyörittele ne ensin vehnäjauhoissa, sitten vatkatussa munassa ja lopuksi Kikkoman panko-korppujauhoissa. Kuumenna öljy friteerauskeittimessä ja friteeraa pyöryköitä erissä noin 5 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. 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.