

Böömiläinen kalkkunakeitto

kokonaisaika **120 min** 30 min esivalmistelut 90 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.772 kJ / 423 kcal

Rasva: **12,3 g** Proteiini: **64,7 g**

Hiilihydraatit: **13,8 g**

AINEKSET

4 annosta

2	porkkanaa
1	pala mukulaselleriä
1	pieni sipuli
1	purjo
1	kalkkunan koipi, n. 1,2 kg
2	laakerinlehtiä
0,25	katajanmarjaa
0,25 tl	kokonaisia mustapippureita
4	maustepippuria
0,25 tl	kokonaista kuminaa
4	meiramin oksaa
5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
10 g	kuivattuja tatteja
50 g	nuudeleita tai pikkupastaa (esim. vermiselli)
0,25 nippu	nippu lehtipersiljaa
0,25 tl	jauhattua muskottipähkinää
1 tl	sitruunamehua
0,25 tl	vastajauhattua pippuria
Valinnainen:	
100 g	smetanaa

VALMISTUS

Vaihe 1

1 porkkana - **1** pala mukulaselleriä - **1** pieni sipuli - **1** purjo - **1** kalkkunan koipi, n. 1,2 kg - **2** laakerinlehtiä - **2** katajanmarjaa - **0,25** kokonaisia mustapippureita - **4** maustepippuria - **0,25 tl** kokonaista kuminaa - **4** meiramin oksaa - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike Kuutioi porkkanat, mukulaselleri ja sipuli. Leikkaa purjo ohuiksi rinkuloiksi. Laita kasvikset ja kalkkunankoipi isoon kattilaan. Lisää 1½ litraa vettä ja kiehauta. Lisää laakerinlehdet, katajanmarjat, musta- ja maustepippurit, kumina, meirami ja Kikkoman soijakastike. Anna kiehua hiljaa kannen alla n. 1½ tuntia.

Vaihe 2

10 g kuivattuja tatteja - **1** porkkana - **50 g** nuudeleita tai pikkupastaa (esim. vermiselli) - **0,25 nippu** nippu lehtipersiljaa Liota ja silppua kuivatut tatit. Kuutioi porkkana tai leikkaa se ohuiksi siivuiksi. Voit esim. leikata siivuihin tähtikuvioita, jos haluat. Keitä halutessasi porkkanaa hetki. Keitä nuudelit/pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Silppua persilja.

Vaihe 3

Valinnainen:

2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,25 tl** jauhattua muskottipähkinää - **1 tl** sitruunamehua - **0,25 tl** vastajauhattua pippuria - smetanaa Poista kalkkunanjalka liemestä, irrota liha luusta ja leikkaa se pieniksi kuutioiksi. Siivilöi liemi ja mausta se sitten Kikkoman soijakastikkeella, muskottipähkinällä, sitruunamehulla ja pippurilla.

Annostele nuudelit/pasta, liha, tatit ja porkkanat kulhoihin. Kaada kuuma liemi päälle, koristele persiljalla ja halutessasi smetananokareella.