KIKKOMAN

Hedelmäinen kasvisdonburi

kokonaisaika **75 min** **15 min** esivalmistelut **30 min** valmistus **30 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
2.344 kJ / 560 kcal

Rasva: **6,5 g** Proteiini: **15,1 g**
Hiilihydraatit: **108,9 g**

AINEKSET

2 annosta

120 g	sushiriisiä
Päälliset:	
200 g	ruusukaalia
40 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
30 g	hunajaa
1	aprikoosi
1	omena
1	keitetty punajuuri
Kastike:	
60 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
60 ml	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
20 ml	limetti- tai yuzu-mehua
1 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 tl	tuoretta inkivääriä
1	valkosipulinkynsi
1 tl	raastettua appelsiinin kuorta
Furikake:	
1 tl	mustia seesaminsiemeniä
1 tl	paahdettuja valkoisia seesaminsiemeniä
1	nori-levy
1 tl	sansho-pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

120 g sushiriisiä - **200 g** ruusukaalia - **40 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **30 g** hunajaa
Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.
Halkaise ruusukaalit ja sekoita ne Kikkomanin soijakastikkeen ja hunajan sekaan. Anna tekeytyä 30 minuuttia ja paahda sitten 200-asteisessa uunissa 20 minuuttia.

Vaihe 2

1 aprikoosi - **1** omena - **1** keitetty punajuuri
Pese aprikoosi ja omena. Leikkaa aprikoosi, omena ja kuorittu punajuuri pieniksi paloiksi.

Vaihe 3

1 valkosipulinkynsi - **1 tl** tuoretta inkivääriä - **60 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **60 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **20 ml** limetti- tai yuzu-mehua - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl** raastettua appelsiinin kuorta
Silppua inkivääri ja valkosipuli. Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään.

Vaihe 4

1 nori-levy - **1 tl** mustia seesaminsiemeniä - **1 tl** paahdettuja valkoisia seesaminsiemeniä - **1 tl** sansho-pippuria
Murenna nori-levy ja sekoita se seesaminsiementen ja sansho-pippurin kanssa.
Annostele riisi kulhoihin ja ryhmittele päälliset riisin päälle. Kaada kastike annosten päälle ja viimeistele furikake-mausteseoksella.