

# Hunaja-soijajäädye, maustetut appelsiinit ja glögivahto

kokonaisaika **50 min** 50 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**4186 kJ / 1000 kcal**

Rasva: **38 g** Proteiini: **5,6 g**  
Hiilihydraatit: **90 g**

## AINEKSET

4 annosta

### Hunaja-soijasiirappi

**6 rkl** hunajaa  
**8 rkl** Kikkoman Wokkikastike  
**0,5** sitruunan mehu  
**120 g** voita

### Hunaja-soijajäädye

**3 rkl** vettä  
**100 g** sokeria  
**65 g** kananmunan valkuaista  
hunaja-soijasiirappia  
maun mukaan  
**110 g** vatkattua kermaa

### Maustetut appelsiinit

**200 ml** appelsiinimehua  
**80 g** sokeria  
**20 g** hunajaa  
**2** neilikkaa  
**1** tähtianis  
**0,25** vaniljatankoa (halkaise ja  
kaavi sisus)  
**0,5** kanelitanko  
**3** appelsiinia

### Glögivahto

**1** tähtianis  
**1** kardemummsiemen  
**0,25** kanelitankoa  
**2** neilikkaa  
**60 ml** punaviiniä (tai glögiä)  
**40 g** sokeria  
**2** kananmunan keltuaista

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Hunaja-soijasiirappi: Laita kattilaan hunaja, wokkikastike ja sitruunan mehu ja keitä kasaan, kunnes seos on siirappimaista. Sekoita voi vispilällä joukkoon niin, että kaikki ainekset sekoittuvat keskenään eikä pohjalle muodostu sakkaa. Nosta siirappi kylmään. Huomio: Käytä siirappia vasta sitten, kun se on täysin jäähtynyt. Siirappi kannattaa siksi tehdä jo edellisenä päivänä.

### Vaihe 2

Hunaja-soijajäädye: Kiehauta kattilassa 50 ml vettä ja 75 g sokeria. Vatkaa loput sokerista ja valkuaiset kovaksi vaahdoksi yleiskoneessa tai sähkövatkaimella. Kaada vesisokeriseos hitaasti valkuaisvaahdon joukkoon jatkuvasti sekoittaen. Vatkatessa valkuaisvaahdon tilavuus kasvaa. Lisää sitten hunaja-soijasiirappi hitaasti ohuena nauhana. Sekoita lopuksi vatkattu kerma varovasti joukkoon. Kaada jäädyekehässä muotteihin ja nosta pakastimeen jäätymään.

### Vaihe 3

Maustetut appelsiinit: Kaada kattilaan kaikki muut ainekset paitsi appelsiinit. Kiehauta liemi, nosta kansi päälle ja anna vetäytyä. Kuori appelsiinit ja poista valkoiset osat huolellisesti veitsellä. Nosta kokonaiset appelsiinit haaleaan liemeen ja anna appelsiinien maustua liemessä yön yli. Leikkaa kokonaiset appelsiinit ohuiksi siivuiksi vasta ennen tarjoilua.

#### **Vaihe 4**

Glögivaahto: Hienonna mausteet huumareessa. Kaada punaviini kattilaan, lisää joukkoon sokeri ja mausteet ja kuumenna (älä keitä!). Nosta kansi päälle ja anna vetäytyä 10 minuuttia. Ota yksi teelusikallinen talteen koristelua varten. Sekoita keskenään loput punaviiniliemestä ja keltuaiset. Siivilöi seos siivilän läpi ja vatkaa kuumassa vesihauteessa vaahdoksi. Vatkaa niin kauan, kunnes vaahto paksuuntuu. Tarjoa vaahto lämpimänä.