KIKKOMAN

Inkivääri-kana-arancinit

kokonaisaika **40 min** **40 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
1.636 kJ / 391 kcal

Rasva: **16,1 g** Proteiini: **9,8 g**
Hiilihydraatit: **50,8 g**

AINEKSET

6 annosta

200 g	sushiriisiä
1 l	kasviöljyä
2	broilerin koipireittä pieniksi paloiteltuna
1 rkl	raastettua tuoretta inkivääriä
1	kevätsipuli hienoksi silputtuna
1,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
0,5 rkl	ruskeaa sokeria
Kuorrute:	
75 g	vehnäjauhoja
2	keskikokoista kananmunaa kevyesti vatkattuna
100 g	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Dippikastike:	
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2	kevätsipulia ohuina renkaina koristeluun
1 tl	hienoksi silputtua tuoretta inkivääriä
2 rkl	riisietikkaa
1 tl	chilihiutaleita (haluttaessa)

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä sushiriisi pakkauksen ohjeen mukaan, levitä riisi ohueksi kerrokseksi isolle lautaselle ja anna jäähtyä.

Vaihe 2

Kuumenna 1 tl öljyä pinnoitetulla paistinpannulla ja paista kananpaloja keskisuurella lämmöllä 5–10 minuuttia, kunnes liha on kypsää. Lisää joukkoon inkivääri, kevätsipuli, soijakastike ja sokeri. Vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä, kunnes kanan pinta on kiiltävää. Anna jäähtyä.

Vaihe 3

Ota pieni määrä riisiä kostutetulle kämmenelle (jotta riisi ei jää käsiin kiinni) ja painele riisi litteäksi kämmenpohjalle. Laita keskelle ½ tl kanaseosta ja peitä täyte riisin sisään. Muotoile riisi palloksi. Jos riisiä on vaikea muotoilla palloksi, ota hieman lisää riisiä ja painele sitä, jotta se liimautuu yhteen. Pese kädet usein, jotta tärkkelys lähtee pois käsistä eikä riisi tartu käsiin.

Vaihe 4

Nosta valmiit riisipallot öljytylle pellille tai tuorekelmulla vuoratulle tarjottimelle. Muotoile yhteensä noin 18–20 tennispallon kokoista riisipalloa. Nosta pallot kylmään vähintään puoleksi tunniksi ennen friteerausta.

Vaihe 5

Täytä kattila korkeintaan puolilleen öljyllä ja kuumenna öljy 180-asteiseksi. Jos sinulla ei ole lämpömittaria, öljy on sopivan kuumaa, kun pieni leipäpala paistuu ruskeaksi 30 sekunnissa.

Vaihe 6

Laita jauhot, kananmunat ja pankojauhot erillisiin mataliin kulhoihin tai erillisille lautasille. Kääntele riisipallot ensin jauhoissa, sitten kanamunassa ja lopuksi pankojauhoissa.

Vaihe 7

Nosta pallot (noin 5 palloa kerralla) varovasti kuumaan öljyyn ja friteeraa palloja 5–6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita. Nosta pallot talouspaperin päälle, jotta ylimääräinen öljy imeytyy pois.

Vaihe 8

Sekoita dippiainekset keskenään ja tarjoa arancinit dipin kanssa. Halutessasi voit ripotella päälle silputtua kevätsipulia.