

Japanilainen curry ravunpyrstöillä

kokonaisaika **45 min** 30 min esivalmistelut 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.250 kJ / 780 kcal

Rasva: **28 g** Proteiini: **29 g**
Hiilihydraatit: **100 g**

AINEKSET

2 annosta

Umaminen kasvissose

200 g sipulia
150 g porkkanaa
6 herkkusientä
0,5 omena
150 g säilyketomaatteja

Curry-pohja

1 valkosipulinkynsi
1 rkl oliiviöljyä
40 g japanilaista curry roux -suurustetta
1 rkl Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen

Tarjoiluun

400 g keitettyä riisiä
Friteeratut katkaravunpyrstöt & koristelu
80 g kaalia (valko- tai punakaalia)
6 jättikatkaravunpyrstöä
1 kananmuna
2 rkl vehnä jauhoa
30 g Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
500 ml öljyä friteeraukseen kattilassa
1 hyppysellinen suolaa
nen
1 hyppysellinen pippuria
nen

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g sipulia - **150 g** porkkanaa - **6** herkkusientä - **0,5** omena - **150 g** säilyketomaatteja
Pilko sipuli, porkkana, sienet ja omena rouheasti. Soseuta säilyketomaattien kanssa sileäksi.

Vaihe 2

1 rkl oliiviöljyä - **1** valkosipulinkynsi
Kuumenna oliiviöljy pannulla keskilämmöllä. Kuullota silputtua valkosipulia öljyssä, kunnes se alkaa tuoksua. Lisää vaiheessa 1 valmistettu kasvissose ja anna kiehua hiljaa kannen alla n. 15 minuuttia keskilämmöllä tai matalalla lämmöllä.

Vaihe 3

40 g japanilaista curry roux -suurustetta - **1 rkl** Kikkoman Ramen Nuudeli keittopohjatiiviste - Shoyun (Soijakastike) Makuinen
Lisää curry roux -suuruste pannulle ja sekoita, kunnes se on liennut. Lisää Kikkoman ramen-liemipohja.

Vaihe 4

80 g kaalia (valko- tai punakaalia) - **6 g** jättikatkaravunpyrstöä - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** pippuria - **2 rkl** vehnä jauhoa - **1** kananmuna - **30 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho - **500 ml** öljyä friteeraukseen kattilassa
Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi ja liota hetki kylmässä vedessä. Valuta hyvin. Kuori ravunpyrstöt mutta jätä pyrstön kärki paikoilleen. Poista suolet. Taputtele ravunpyrstöt kuiviksi talouspaperilla ja leikkaa pyrstön kärkiin pieniä vinoja viiltoja. Tämä poistaa kosteutta ja estää

öljyä roiskumasta. Tee vielä pieniä poikittaisia viiltoja pyrstön alapuolelle. Käännä pyrstöt ympäri ja paina niitä kevyesti, jotta ne suoristuvat. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Pyörittele pyrstöjä vehnä jauhoissa, kasta vatkattuun kananmunaan ja pyörittele sitten vielä Kikkoman panko-korppujauhoissa. Friteeraa 180-asteisessä öljyssä, kunnes pyrstöt ovat kullanruskeita ja rapeita.

Vaihe 5

400 g keitettyä riisiä

Annostele riisi lautasille. Asettele valutettu kaali ja jättikatkaravunpyrstöt riisin päälle. Tarjoile vaiheessa 3 valmistetun currykastikkeen kera.