

Japanilaistyylinen lihapiiras

kokonaisaika **30 min** 5 min esivalmistelut 25 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.405,8 kJ / 575 kcal

Rasva: **38,8 g** Proteiini: **27,2 g**
Hiilihydraatit: **36,8 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	voitaikinal levyjä
1	kananmuna
1 rkl	<u>Kikkoman paahdettu</u> <u>seesamiöljy</u>
150 g	jauhelihaa
2	kevätsipulia
4	herkkusientä
1 rkl	misotahnaa
1 rkl	sokeria
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti</u> <u>valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	vettä
1 rkl	maissitärkkelystä tai perunajauhoa (liuotettuna ruokalusikalliseen vettä)
1 hyppyselli	mustapippuria
nen	Persiljaa (koristeluun)

VALMISTUS

Vaihe 1

1 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **150 g** jauhelihaa - **2** kevätsipulia - **4** herkkusientä - **1 rkl** misotahnaa - **1 rkl** sokeria - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** vettä - **1 rkl** maissitärkkelystä tai perunajauhoa (liuotettuna ruokalusikalliseen vettä) - **1 hyppysellinen** mustapippuria

Valmistus – täyte:

Silppua sipulit ja sienet. Lisää Kikkomanin seesamiöljy pannulle ja paista sieniä ja kevätsipuleita öljyn lämmentyä. Kun ne ovat pehmenneet, lisää jauheliha.

Kun jauheliha on kypsää, lisää misotahna, sokeri, Kikkomanin soijakastike, vesi ja mustapippuri. Kun miso on liuennut ja seos on tasaista, lisää liuotettu tärkkelys ja sekoita hyvin.

Vaihe 2

200 g voitaikinal levyjä
Leikkaa voitaikinal levyistä kahdeksan neliötä (8 x 8 cm), ja leikkaa sitten neljä neliötä kukin neljäksi suikaleeksi (2 x 8 cm).

Vaihe 3

1 kananmuna - **1** Vaiheessa 1 valmistettu täyte
Voitele neliöt kananmunalla. Asettele suikaleet neliöiden reunoille ja laita täyte keskelle. Voitele reunatkin kananmunalla.

Paista 200-asteisessa uunissa 10 minuuttia.
Ripottele silputtua persiljaa piiraiden päälle ennen tarjoilua.