KIKKOMAN

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	voitaikinalevyjä
1	kananmuna
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 hyppyselli nen	mustapippuria
	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 lämmettyä. 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 voitaikinalevyjä
Leikkaa voitaikinalevyistä 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.