

Kanatäytteiset kevätrullat à la Kikkoman

kokonaisaika **30 min** 30 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

1661 kJ / 396 kcal

AINEKSET

4 annosta

4	kanan rintafileetä
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl	sherryä
2 rkl	saksanpähkinäöljyä
1	punainen paprika
1	keltainen paprika
1	vihreä paprika
100 g	keräkaalia
50 g	soijapavun ituja
2 rkl	sesamiöljyä
	suolaa
8	vastarouhittua pippuria levyä kevätrullataikinaa (saatavana aasialaisia ruokia myyvistä erikoisliikkeistä sekä elintarvikeliikkeistä)
1	kananmunan keltuainen rasvaa paistamiseen

VALMISTUS

Vaihe 1

Puolita kanafileet ja sivele soijakastikkeesta, sherrystä sekä saksanpähkinäöljystä valmistetulla marinadilla. Huuhtelee vihannekset ja leikkaa paprikat ja keräkaali ohuiksi siivuiksi. Ruskista kanafileet kuumassa öljyssä ja pidä ne lämpimänä. Ruskista vihannekset pannulle jääneessä paistinrasvassa, mausta suolalla ja pippurilla, ja anna vihannesten jäähtyä. Asettele taikinalevyt vierekkäin, ja laita jokaisen päälle puolikas kanafilee sekä vihanneksia. Taita ensin taikinalevyn yksi pääty täytteiden päälle, sitten oikea ja vasen reuna. Sivele reunoille kananmunan keltuasta ja pyöritä rullaksi. Paista kuumassa öljyssä, kunnes kevätrullat ovat kullanruskeita.