

# Katkarapuja, kasviksia ja yuzu-hyytelöä

kokonaisaika **150 min** 10 min esivalmistelut 20 min valmistus 120 min jäähdyttäminen

## AINEKSET

2 annosta

### Ponzu yuzu -hyytelö:

|                             |                                                                                                            |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 ml                       | vettä                                                                                                      |
| 50 ml                       | Kikkoman Ponzu -<br><u>sekoitus soijakastiketta,</u><br><u>etikkaa ja yuzu-</u><br><u>hedelmätäysmehua</u> |
| 2 tl                        | agar agar (tai 4 g<br>liivatelehtiä)                                                                       |
| 4                           | Katkarapuja pyrstöineen                                                                                    |
| <b>Seasonal vegetables:</b> |                                                                                                            |
| 0,5                         | punainen paprika                                                                                           |
| 0,5                         | munakoiso                                                                                                  |
| 0,5                         | kesäkurpitsa                                                                                               |
| 2                           | okran palkoa                                                                                               |
| 2                           | minimaissia                                                                                                |
| 40 ml                       | oliiviöljyä                                                                                                |
| 1 tl                        | suolaa                                                                                                     |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

#### Ponzu yuzu -hyytelö:

**50 ml** vettä - **50 ml** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua - **2 tl** agar agar (tai 4 g liivatelehtiä)

Kiehauta vesi sekä Kikkomanin ponzu-kastike kattilassa ja lisää agar agar. Kun se on liuennut, kaada seos astiaan ja jätä jääkaappiin 1–3 tunniksi, kunnes seos on jähmettynyt.

Jos käytät liivatelehteä, liuota sitä vedessä 30 minuuttia, kunnes se pehmenee.

### Vaihe 2

**4** Katkarapuja pyrstöineen - **0,5** punainen paprika - **0,5** munakoiso - **0,5** kesäkurpitsa - **2** okran palkoa - **2** minimaissia - **40 ml** oliiviöljyä - **1 tl** suolaa

Lämmitä uuni 170-asteeseen.

Huuhtelee ja paloittelen paprika, munakoiso ja kesäkurpitsa. Puolita minimaissit. Leikkaa okran paloista päät pois, hiero suolalla, huuhtelee kylmässä vedessä ja puolita palot. Laita kasvikset ja katkaravut uunivuokaan ja sekoita joukkoon oliiviöljyä ja suola. Paahda 15 minuuttia 170-asteisessa uunissa.

### Vaihe 3

Asettele paahdetut katkaravut ja kasvikset lautaselle. Ota jähmettynyt ponzu-hyytelö jääkapista, murskaa se haarukalla murumaiseksi ja ripottele kasvien päälle.