

Kiinalainen fondue & sienirullat

kokonaisaika **40 min** 30 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.715 kJ / 410 kcal

Rasva: **18 g** Proteiini: **11 g**
Hiilihydraatit: **52 g**

AINEKSET

4 annosta

10	herkkusientä
8	riisipaperiarkkia
4	putkivinokasta
1	parsakaali
1	porkkana
2	perunaa
200 g	juuriselleriä
1	paprika
4 rkl	majoneesia
2 rkl	<u>Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike</u>
2 rkl	ketsuppia
1 tl	curryjauhetta
4 rkl	<u>Kikkoman seesamikastike</u>
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
800 ml	kasvislientä
200 ml	puna- tai valkoviiniä
2	laakerinlehteä
10	mustapippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

10 herkkusientä - **8** riisipaperiarkkia - **4** putkivinokasta - **1** parsakaali - **1** porkkana - **2** perunaa - **200 g** juuriselleriä - **1** paprika
Viipaloi herkkusienet ohuiksi siivuiksi. Liota riisipaperiarkkeja vedessä, aseta sienisiivut kahden arkin väliin ja kääri ne rulliksi. Leikkaa putkivinokkaat paksuiksi viipaleiksi. Pese parsakaali, porkkana sekä perunat ja paloittele ne. Liota perunoita vedessä. Kuori juuriselleri ja leikkaa se kuutioiksi. Leikkaa paprika paksuiksi suikaleiksi. Höyrytä tai keitä parsakaali, porkkana, perunat ja juuriselleri, kunnes ne ovat juuri ja juuri kypsiä.

Vaihe 2

4 rkl majoneesia - **2 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike **2 rkl** ketsuppia - **1 tl** curryjauhetta - **4 rkl** Kikkoman seesamikastike **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Dippikastikkeet:

Valkosipulikastike: Sekoita majoneesi ja Kikkoman teriyaki wokkikastike tasaiseksi.

Currykastike: Sekoita majoneesi, ketsuppi ja curryjauhe tasaiseksi.

Seesamikastike: Sekoita Kikkoman seesamikastike ja Kikkoman soijakastike tasaiseksi.

Vaihe 3

800 ml kasvislientä - **200 ml** puna- tai valkoviiniä - **2** laakerinlehteä - **10** mustapippuria

Laita kasvisliemi, viini, laakerinlehdet, pippurit ja putkivinokasviipaleet vaiheesta 1 fondue-pataan. Kiehauta.

Vaihe 4

Dippaa kasviksia, sienirullia ja paprikaa kuumaan liemeen fonduehaarukoilla ja kypsennä. Tarjoile dippikastikkeiden kera.