KIKKOMAN

Maissiribsit kahdella tapaa

kokonaisaika **40 min** **25 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.666 kJ / 396 kcal

Rasva: **14 g** Proteiini: **66,8 g**
Hiilihydraatit: **54 g**

AINEKSET

4 annosta

4	esikeitettyä maissintähkää
2	murskattua valkosipulinkynttä
1 cm	silputtua inkivääriä
2 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
1 tl	vaahterasiirappia
0,5 tl	savupaprikajauhetta
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
0,5 tl	sitruunamehua
20 g	voisulaa
1	punainen chilipalko leikattuna rinkuloiksi
20 g	suolattuja manteleita
1 rkl	silputtua korianteria
1 rkl	majoneesia
1 tl	paahdettuja seesaminsiemeniä
0,5	norilevy silputtuna
1 rkl	silputtua persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Teriyaki-marinadi:

Soija-voisulamarinadi:

4 esikeitettyä maissintähkää - **1** murskattu valkosipulinkynsi - **1 cm** silputtua inkivääriä - **2 rkl** Kikkoman Teriyaki - marinadi - **1 tl** vaahterasiirappia - **0,5 tl** savupaprikajauhetta - **1** murskattu valkosipulinkynsi - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,5 tl** sitruunamehua - **20 g** voisulaa

Leikkaa maissintähkät pituussuunnassa neljään osaan. Sekoita teriyaki-marinadia varten valkosipuli, inkivääri, Kikkomanin teriyaki-marinadi, vaahterasiirappi ja paprikajauhe. Sekoita loput ainekset soija-voisulamarinadia varten.

Vaihe 2

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Asettele maissiribsit leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Sivele puolet teriyaki-marinadilla ja puolet soija-voisulamarinadilla. Kypsennä uunissa 10–15 minuuttia.

Vaihe 3

1 punainen chilipalko leikattuna rinkuloiksi - **20 g** suolattuja manteleita - **1 rkl** silputtua korianteria - **1 rkl** majoneesia - **1 tl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **0,5** norilevy silputtuna - **1 rkl** silputtua persiljaa

Ripottele chili, mantelit ja korianteri jäähtyneiden teriyaki-maissiribsien päälle. Koristele jäähtyneet soija-voisulamarinoidut maissiribsit majoneesilla ja ripottele päälle loput ainekset. Kääri pakettiin ja ota evääksi mukaan!