

Paistettu kinkku juuressoseen ja kirsikkakastikkeen kera

kokonaisaika **135 min** 15 min esivalmistelut **120 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
4657.1 kJ / 1113.4 kcal

Rasva: **51,4 g** Proteiini: **81,7 g**
Hiilihydraatit: **65,5 g**

AINEKSET

4 annosta

Kinkkua varten

1,5 kg luuton kinkku
2 rkl sinappia
2 rkl hunajaa
50 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl rypsiöljyä

Juuressoseeseen

500 g nauriita
500 g perunoita
200 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
100 ml maitoa
muskottipähkinää
2 tl suolaa

Kirsikkakastikkeeseen

muskottipähkinää
250 ml punaviiniä
250 ml kirsikkamehua
2 rkl sokeria
2 rkl punaviinietikkaa
50 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl maissitärkkelystä (valinnainen)

VALMISTUS

Vaihe 1

1,5 kg luuton kinkku - **2 rkl** sinappia - **2 rkl** hunajaa - **50 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** rypsiöljyä
Lämmitä uuni 180 asteeseen. Sekoita sinappi, hunajaa, Kikkomanin soijakastike ja rypsiöljy. Hiero seos kinkun pintaan ja laita se uunivuokaan. Paista n. 1,5 – 2 tuntia, kunnes lihan sisälämpötila on 65-70 astetta.

Vaihe 2

500 g nauriita - **500 g** perunoita - **2 tl** suolaa - **100 ml** maitoa - muskottipähkinää - **20 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Kuori nauriit ja perunat ja leikkaa ne 1 cm levyisiksi kuutioiksi. Keitä nauris- ja perunakuutiot suolatussa vedessä kypsiksi. Soseuta juurekset maidon, muskottipähkinän ja Kikkomanin soijakastikkeen kanssa.

Vaihe 3

250 ml punaviiniä - **250 ml** kirsikkamehua - **2 rkl** sokeria - **2 rkl** punaviinietikkaa - **50 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** maissitärkkelystä (valinnainen)
Sekoita kaikki ainekset, kuumenna ja keitä kokoon, kunnes nestettä on jäljellä n. kolmasosa. Suurusta tarvittaessa maissitärkkelyksellä.