KIKKOMAN

Pankojauhoilla kuorrutettu kermainen peruna-sipuligratiini

kokonaisaika **50 Min. min** **10 Min. min** esivalmistelut **40 Min. min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.561 kJ / 851 kcal

Rasva: **54,4 g** Proteiini: **23,2 g**
Hiilihydraatit: **61,6 g**

AINEKSET

4 annosta

800 g	perunoita
1	valkosipulinkynsi
2 dl	kermaa (tai jätä kerma pois ja nosta kaurajuoman määrä 4 dl:aan)
2 dl	kaurajuomaa (tai tavallista maito)
0,9 dl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1	tlk maissia (= 4.25 dl)
125 g	raastettua juustoa
4	sipulia
2 rkl	oliiviöljyä
3 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
100 g	sokeriherneitä
80 g	voita
40 g	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
40 g	auringonkukansiemeniä jauhettua muskottipähkinää vastajauhettua pippuria makeaa paprikajauhetta cayennepippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori ja pese perunat ja siivuta ohuiksi siivuiksi mandoliinilla tai veitsellä.

Vaihe 2

Kuori valkosipuli ja pilko hienoksi. Kiehauta valkosipuli, kerma, kaurajuoma ja soijakastike kattilassa. Valuta maissi. Lisää maissi ja perunasiivut kermaseoksen joukkoon, kiehauta ja anna kypsyä n. 2–3 minuuttia. Lisää joukkoon raastettu juusto ja anna sen sulaa. Mausta muskottipähkinällä, pippurilla, paprikajauheella ja cayennepippurilla.

Vaihe 3

Kuori sipulit, leikkaa renkaiksi ja paista kuumassa öljyssä kullanruskeiksi. Lisää joukkoon hunajalla maustettu Teriyaki BBQ-kastike, kiehauta ja mausta pippurilla.

Vaihe 4

Kuumenna uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni 160 asteeseen). Huuhtele ja puhdista sokeriherneet. Lado sipulit, sokeriherneet ja perunasiivut kerroksittain uunivuokaan.

Vaihe 5

Laita päälle voinokareita ja ripottele pinnalle pankojauhoja ja auringonkukansiemeniä. Paista uunissa n. 30 minuuttia ja tarjoile.