KIKKOMAN

Rapea ruusukaalisalaatti

kokonaisaika **30 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

500 g	ruusukaaleja
1 l	kasviöljyä friteeraukseen
2	limettiä
3 rkl	kasvislientä
1	punainen chili pilkottuna
10 g	galangal-juurta tai inkivääriä pilkottuna
1	pieni sitruunaruohon varsi hyvin pieneksi pilkottuna
1 rkl	ruskeaa ruokosokeria (tai palmusokeria)
4 rkl	Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
50 g	valkoisia seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

500 g ruusukaaleja

Poista ruusukaalien uloimmat lehdet sekä kanta. Tee ristiviilto (n. 1 cm syvä) pohjaan. Leikkaa isoimmat ruusukaalit kahtia.

Vaihe 2

1 l kasviöljyä friteeraukseen

Kuumenna öljy isossa wokkipannussa. Öljy on tarpeeksi kuumaa (n. 175°C), kun ruusukaalin lehti alkaa heti kuplia öljyssä. Friteeraa ruusukaaleja kahdessa erässä n. 4 minuuttia, kunnes ne ovat rapeita ulkopuolelta ja pehmeitä sisältä. Poista wokkipannulta ja valuta hyvin.

Vaihe 3

2 limettiä - **3 rkl** kasvislientä - **1** punainen chili pilkottuna - **10 g** galangal-juurta tai inkivääriä pilkottuna - **1** pieni sitruunaruohon varsi hyvin pieneksi pilkottuna - **1 rkl** ruskeaa ruokosokeria (tai palmusokeria) - **4 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Purista limeteistä mehu. Laita kattilaan kasvisliemi, galangal/inkivääri, sitruunaruoho sekä sokeri ja kiehauta. Ota kattila pois liedeltä ja sekoita joukkoon Kikkoman teriyakikastike, Kikkoman soijakastike sekä limetinmehu marinadiksi.

Vaihe 4

50 g valkoisia seesaminsiemeniä

Kaada teriyakimarinadi lämpimien ruusukaalien päälle. Paahda seesaminsiemenet kullanruskeiksi kuivalla pannulla usein sekoittaen. Ripottele ne ruusukaalien päälle. Tarjoile lämpimänä tai kylmänä.