

# Rapeat kevätrullat kala-äyriäistäytteellä

Ravintosisältö (per annos):  
**1370 kJ / 327 kcal**

Rasva: **9,5 g** Proteiini: **18 g**  
Hiilihydraatit: **42,4 g**

## AINEKSET

4 annosta

**1** valkosipulinkynsi  
**5 g** inkivääriä  
**200 g** keräkaalia  
**0,3** kevätsipulia  
**1 hyppyselli** suolaa  
**nen**  
**100 g** broilerin rintafileetä  
**1 hyppyselli** pippuria  
**nen**  
**50 g** mustekalaa  
**50 g** kuorittuja katkarapuja  
**50 g** lohta  
**0,5 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**24 pala** gyoza-taikinakuorta  
**0,3 tl** seesamiöljyä  
**2 rkl** kasviöljyä  
**Dippikastike:**  
**50 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**2** väkiviinaetikkaa  
**0,5 tl** seesamiöljyä  
chilitahnaa  
Japakset ovat japanilaisia tapaksia. Tuplaa reseptin ainesosien määrä, niin voit tarjota tämän myös pääruokana.

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Silppua valkosipuli, inkivääri, keräkaali ja kevätsipuli erittäin hienoksi. Ripottele päälle suolaa, kääri silputut ainekset puuvillaliinaan ja purista ylimääräinen vesi pois. Jauha broilerin liha lihamyllyllä (4 mm terällä). Lisää jauhettu broileri kaaliseoksen joukkoon ja sekoita ainekset hyvin keskenään.

### Vaihe 2

Poista mustekalasta nahka, puhdista katkaravut ja lohi, ja pilko kaikki suurehkoiksi paloiksi. Kaada mustekala-, katkarapu- ja lohialat kulhoon ja sekoita joukkoon luonnollisesti valmistettu Kikkoman-soijakastike.

### Vaihe 3

Anna marinoitua jääkaapissa 10–15 minuuttia ja sekoita sitten jauhetun kana-kaaliseoksen joukkoon.

### Vaihe 4

Aseta jokaiseen gyoza-kuoreen yksi ruokalusikallinen täytettä, muotoile nyyteiksi ja nipistele nytyt kiinni. Nyytit pysyvät paremmin kiinni, kun kostutat taikinakuoren reunat vedellä.

### Vaihe 5

Kaada öljyt pannulle ja friteeraa nyyttejä öljyseoksessa, kunnes ne ovat rapeita ja

kullankeltaisia. Tarjoa kuumana dippikastikkeen kanssa ja halutessasi rapean salaatin kera.