KIKKOMAN

Sushiriisillä täytetty teriyakikalmari

kokonaisaika **35 min** **20 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

100 g	salaattia (esim. romaine- tai keräsalaattia)
3 rkl	sushi-inkivääriä
3	kevätsipulia siivuina
3 rkl	Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua
4	keskikokoista kalmarin putkiloa (80–100 g/kpl) puhdistettuina
250 g	keitettyä sushiriisiä (ks. vinkki)
1 rkl	kasviöljy
4 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
2 rkl	suolapähkinöitä
1	yuzu leikattuna neljään osaan (tai limetti)

Also:

puisia varrastikkuja kalmarin putkiloiden sulkemiseen

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g salaattia (esim. romaine- tai keräsalaattia) - **3 rkl** sushi-inkivääriä - **3** kevätsipulia siivuina - **3 rkl** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua

Huuhtele ja kuivaa salaatti. Poista paksut lehtiruodit. Leikkaa kastiketta varten inkivääri suikaleiksi ja sekoita siihen kevätsipulit ja Kikkoman yuzu ponzu kastike.

Vaihe 2

4 kalmarin putkiloa - **250 g** keitettyä sushiriisiä - Puisia varrastikkuja

Huuhtele ja valuta kalmarin putkilot. Täytä ne sushiriisillä, mutta varo täyttämästä liian täyteen. Sulje avoin pää varrastikkujen avulla.

Vaihe 3

4 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Grillaa kalmareita keskilämmöllä grillissä tai parilapannulla 10 minuuttia. Sivele ne sitten joka puolelta Kikkoman teriyaki-BBQ-kastikkeella ja kääntele grillissä 2 minuutin ajan.

Vaihe 4

2 rkl salted peanuts - **1** yuzu (or lime)

Pilko suolapähkinät rouheasti yleiskoneella. Ripottele kalmarien päälle, leikkaa ne paksuiksi paloiksi ja asettele salaatinlehtien päälle. Tarjoile yuzu-lohkojen ja inkivääri-yuzukastikkeen kera.