

Teriyaki-katkaraputacot mangosalsalla

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

AINEKSET

2 annosta

| | |
|------------------|--|
| 30 g | sushi-inkivääriä |
| 300 g | mangoa kuorittuna ja kuutioituna |
| 0,5 nippu | minttua, lehdet irroteltuina |
| 3 | kevätsipulia viipaloituna |
| 1 tl | <u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u> |
| 90 ml | <u>Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike</u> |
| 250 g | jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina |
| 150 g | kesäkurpitsaa |
| 100 g | sieniä, esim. siitake |
| 3 rkl | kasviöljyä |
| 6 | tacokuorta |
| 6 | romainesalaatin lehteä |
| 3 rkl | <u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u> |

VALMISTUS

Vaihe 1

30 g sushi-inkivääriä - **300 g** mangoa kuorittuna ja kuutioituna - **0,5 nippu** minttua, lehdet irroteltuina - **3** kevätsipulia viipaloituna - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **1 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
Valmista ensin salsa: leikkaa inkivääri pienemmiksi paloiksi ja sekoita mangon, mintun, kevätsipulin, Kikkoman seesamiöljyn ja Kikkoman teriyakikastikkeen kanssa. Jätä tekeytymään.

Vaihe 2

250 g jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina - **150 g** kesäkurpitsaa - **100 g** sieniä, esim. siitake
Leikkaa isot ravunpyrstöt pituussuunnassa kahtia ja jätä pienemmät kokonaisiksi. Huuhtelee kesäkurpitsa, leikkaa se pituussuunnassa neljään osaan ja paloittele 1 cm paloiksi. Poista sienistä kannat ja leikkaa isoimmat neljään osaan.

Vaihe 3

3 rkl kasviöljyä - **75 ml** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
Kuumenna kasviöljy isossa wokkipannussa ja paista kesäkurpitsaa ja sieniä kovalla lämmöllä 2 minuuttia. Lisää jättikatkaravunpyrstöt ja paista vielä 3 minuuttia. Lisää Kikkoman teriyakikastike ja sekoita hetki.

Vaihe 4

6 tacokuorta - **6** romainesalaatin lehteä - **3 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
Vuoraa tacokuoret salaatinlehdillä ja täytä Kikkoman chilikastikkeella, mangosalsalla, katkaravuilla ja kasviksilla.