KIKKOMAN

Teriyaki-lihapiirakka

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

Ravintosisältö (per annos):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Rasva: **31,3 g** Proteiini: **27,8 g**
Hiilihydraatit: **37,5 g**

AINEKSET

2 annosta

150 g	sisäfileetä
2 hyppyselli	suolaa
stä	
1 hyppyselli	pippuria
nen	
60 ml	Kikkoman Teriyaki - marinadi
1 rkl	öljyä
120 g	keitettyä pinaattia
80 g	perunaa
1	pieni valkosipulinkynsi
1 rkl	kermaa
1 tl	sinappia
135 g	lehtitaikinalevyä
1	kananmuna

VALMISTUS

Vaihe 1

150 g sisäfileetä - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** pippuria - **1 rkl** öljyä - **60 ml** Kikkoman Teriyaki - marinadi
Ota liha jääkaapista hyvissä ajoin ja anna sen lämmetä huoneenlämpöiseksi.

Leikkaa filee puoliksi.

Mausta liha suolalla ja pippurilla ja ruskista joka puolelta öljyssä pannulla. Ota liha pois pannulta, kääri folioon ja jätä vetäytymään.

Kaada Kikkomanin teriyaki-marinadi pannulle, jolla ruskistit lihan. Lämmitä kovalla lämmöllä, kunnes marinadi sakenee.

Ota liha pois foliosta ja laita se kastikkeen joukkoon. Anna jäähtyä.

Säästä kastike tarjoiluun.

Vaihe 2

80 g perunaa - **1** pieni valkosipulinkynsi - **1 rkl** kermaa - **1 tl** sinappia - **1 hyppysellinen** suolaa
Keitä ja kuori perunat. Soseuta perunat, valkosipuli, kerma, sinappi ja suola, kunnes muusi on tasaista.

Vaihe 3

135 g lehtitaikinalevyä - **120 g** keitettyä pinaattia
Lämmitä uuni 180 asteeseen.
Leikkaa lehtitaikinalevy kahdeksi suorakaiteen muotoiseksi palaksi per annos (hieman isompi pala päälle ja pienempi alle). Rei'itä pienempi pala haarukalla.

Laita lehtitaikinalevyt leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Lisää vaiheessa 2 valmistettu perunamuusi pienempien taikinalevyjen päälle (jätä reunoille 1 cm tilaa).

Laita lihapalat perunamuusin päälle ja asettele keitetty pinaatti niiden ympärille.

Vaihe 4

Vaiheessa 3 tehdyt piirakat - **1** kananmuna
Peitä piirakka isommalla taikinalevyn palalla ja painele reunat yhteen haarukalla. Tee veitsellä kolme viiltoa kuoreen.
Vatkaa muna ja sivele sillä piirakan pinta.

Paista 180-asteisessa uunissa 20 minuuttia.
Kaada vaiheesta 1 jäänyt kastike joko suoraan lautaselle tai pieneen kulhoon dippaamista varten.