

Yuzu ponzu -possupata

kokonaisaika **70 min** 5 min esivalmistelut **65 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

500 g	porsaan lapaa
	Vettä (katso määrät alta)
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua</u>
4	pientä, keitettyä punajuurta
2	sellerinvartta
1	silputtu sipuli
1	valkosipulinkynsi
2	laakerinlehteä
1 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 hyppysellinen	mustapippuria
	Lehtipersiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

500 g porsaan lapaa - Vettä (niin paljon, että lapa peittyy kattilassa)
Leikkaa porsaan lapa suupalan kokoisiksi kuutioiksi (3 - 4 cm), laita palat pannulle ja lisää vettä niin että palat jäävät pinnan alle. Laita porsaanlapa kattilaan ja peitä vedellä. Kiehauta nopeasti kovalla lämmöllä ja ota lapa heti pois vedestä.

Vaihe 2

2 sellerinvartta - **1** silputtu sipuli - **1** valkosipulinkynsi - **1 tl** oliiviöljyä
Lämmitä oliiviöljy pannulla. Lisää silputtu valkosipuli, ja kun se alkaa tuoksua, lisää muut kasvikset. Paista keskilämmöllä.

Vaihe 3

400 ml vettä - **50 ml** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua - **4** pientä, keitettyä punajuurta - **2** laakerinlehteä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 hyppysellinen** mustapippuria
Laita possunliha, punajuuret, laakerinlehdet, Kikkomanin ponzu-kastike ja vesi pataan, peitä kannella ja anna kiehua hiljalleen tunnin ajan. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja pippurilla. Koristele lehtipersiljalla.