

Rapea possunleike japanilaiseen tapaan ja pikkeloityä punakaalia

4 annosta

Työjärjestys:

Pikkeloï punakaali, käsittele omena ja lanttu odottamaan

Tee soijakastike ja yrttijogurtti

Keitä ateriajyvät

Valmista possunleikkeet

Pikkeloity punakaali

300 g punakaalia

1 omena

50 g lanttua

½ dl väkiviinaetikkaa

1 dl sokeria

1½ dl vettä

½ tl suolaa

Suikaloi kaali ohuiksi viipaleiksi. Kiehauta etikka, sokeri, vesi ja suola. Kaada liemi kuumana punakaalin päälle. Leikkaa omena ja lanttu ensin viipaleiksi ja sen jälkeen tikuiksi. Valuta punakaali juuri ennen tarjoilua ja lisää omena ja lanttu joukkoon. Sekoita hyvin.

Vinkki! Suikaloi kaali juustohöylän avulla.

Maustettu soijakastike

½ dl soijakastiketta

2 rkl kylmää vettä

2 rkl valkoviinietikkaa

2 tl sokeria

2 tankoa kevätsipulia

½ -1 punainen chili

Sekoita soijakastike, vesi, etikka ja sokeri keskenään. Hienonna kevätsipuli ja chili, lisää kastikkeeseen joukkoon.

Vinkki! Jos haluat ruokaasi enemmän potkua, viipaloi chili kokonaisena. Chilin tulisimmat osat ovat siemenet palkoon kiinnittävät vaaleat kiinnikkeet.

Yrttijogurtti

1 dl ruokajogurttia

½ dl korianteria ja lehtipersiljaa

¼ tl suolaa

½ tl sokeria

Hienonna yrtit ja sekoita jogurtin joukkoon. Mausta suolalla ja sokerilla.

Ateriajyvät

½ dl kaura tai ohra ateriajyviä / ruokailija

Keitä ateriajyvät suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan.

Possunleike

500 g porsaan ulkofileetä (kalvoton)

suolaa

jauhettua mustapippuria

1 dl vehnä jauhoja

2 kananmunaa

2 dl korppujauhoja

voita ja rypsiöljyä paistamiseen

Leikkaa ulkofilee noin 1 ½ cm viipaleiksi. Laita viipaleet yksi kerrallaan pakastepussiin tai kahden elintarvikemuovin väliin. Nuiji noin puolen sentin paksuisiksi, ohuiksi leikkeiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Pyörittele leikkeet ensin vehnä jauhoissa, sitten kevyesti vatkatuissa kananmunissa ja lopuksi huolellisesti korppujauhoissa. Kuumenna rypsiöljy ja voi pannulla ja paista leikkeet keskilämmöllä kullankeltaisiksi ja rapeiksi noin 2–3 minuuttia per puoli. Tarjoile leike viipaloituna pikkelöidyn kaalin, maustekastikkeiden ja ateriajyvien kanssa.

Vinkki! Kun öljyn pinta väreilee ja voi hieman ruskistuu, on pannu tarpeeksi kuuma.

INFO: Vältä hävikkiä ja tee itse korppujauhoja! Levitä leipäpalat leivinpaperin päälle uunipellille. Laita pelti uuniin 120–150 asteeseen. Kun leipäpalat ovat kuivuneet, pyöräytä monitoimikoneessa hienoksi muruksi.