

MAKUJA MAAILMALTA

JAPANI

Reseptit:

© Mari-Kaisa Auvinen
ja Sley'n lähetysosasto

JÄTTIKATKARAPUJA HAPANIMELÄKASTIKKEESSA

Kastike:

1 rkl majoneesia
1/2 rkl ketsuppia
1 tl sokeria
riipaus sitruunamehua

200 gr jättikatkarapuja
3 rkl perunajauhoa
2 rkl öljyä paistamiseen
persiljaakoristeeksi

1. Sekoita kastikkeen aineet kulhossa.
2. Sulata ravut ja kuivaa ravut talouspaperilla. Laita ravut pieneen pussiin ja ripottele päälle perunajauho. Hiero rapuja pussin päältä. Paisuta öljyssä kunnes ravut ovat kypsiä.
3. Lisää kuumat ravut kastikkeen joukkoon ja sekoita hyvin. Ripottele koristeeksi persiljaa.

Kurkkulisäke

1 kurkku
2 isoa valkosipulin kynttä
1/2 tl suolaa
1 rkl seesamöljyä

Hakkaa kokonainen kurkku ja valkosipulin kynnet perunasurvimella rikki ja poista kurkusta siemenet. Revi sormin suupalan kokoisiksi. Lisää mausteet ja anna maustua jääkaapissa hetki ennen tarjoilua.

Riisi

4 dl puuroriisiä
4,5 dl vettä

Pese riisi kattilassa runsaassa kylmässä vedessä 4 kertaa tai kunnes vesi on kirkasta. Mittaa vesi kattilaan ja anna riisin seisoa 30 min.

Kuumenna kansi päällä täydellä teholla kunnes riisi kiehuu kunnolla. Pienennä liesi 1:lle tai 2:lle ja jatka kypsennystä kantta avaamatta 10 min.

Kytke levy pois päältä ja jätä kannella peitetty kattila liedelle hautumaan 20 minuutiksi. Sekoita riisi ja tarkista kypsyyt. Voit kytkeä levyn vielä päälle sopivan pehmeuden saavuttamiseksi.



TEMARISUSHI-ATERIA NELJÄLLE HENGELLE

Graavilohi
Jättikatkarapu – avokado
Kurkku – munakas
Surimi
Tonnikala

Ainekset:

4 dl puuroriisiä
4,5 dl vettä

Sitruuna-etikka:

3 rkl riisietikkaa (tai 1,5 rkl
väkiviinaetikkaa ja 1,5 rkl
vettä)
2 rkl sitruunamehua
3 rkl sokeria
1,5 tl suolaa

Päälliset:

100 gr valmiiksi siivutettua
graavi- tai kylmäsavulohta
½ kurkku
8 jättikatkarapua
½ avokado
riipaus sitruunamehua

Tonnikalaseos:

1 prk tonnikalaa vedessä valu-
tettuna
2 tl sokeria
3 rkl majoneesia
1 tl inkivääritahnaa
10 cm purjosipulin vihreää
osaa hienoksi silputtua

Surimi-seos:

6 surimi-puikkoa (ravunma-
kuinen kalatikka)
1 rkl majoneesia
5 cm purjosipulin vihreää osaa
hienoksi silputtua

Munakas:

2 muna
2 tl sokeria
2 rkl vettä
riipaus suolaa
öljyä paistamiseen

Koristeeksi persiljaa tai her-
neen versoa

Tarjoiluun:

wasabia
soijakastiketta
vihreää teetä

Riisiin keittäminen:

Pese riisi kattilassa runsaassa
kylmässä vedessä 4 kertaa tai
kunnes vesi on kirkasta.

Lisää vesi kattilaan ja anna riis-
in seisoa 30 min.
Kuumenna kansi päällä täy-
dellä teholla kunnes kiehuu.
Pane liesi pois päältä ja jätä
kannella peitetty kattila
liedelle hautumaan 20-30
minuutiksi.

Riisin maustaminen:

Kiehauta kattilassa etikka,
sitruuna, sokeri ja suola.
Kaada etikkaliemi hieman
jäähdyneen riisin joukkoon
leikkausliikkein sekoittaen ja
viuhkalla jäähdyttäen.

Päällisten valmistaminen:

Leikkaa lohi suupalan kokoi-
siksi paloiksi.
Leikkaa kurkku juustohöylällä
pitkittäin ohuiksi viipaleiksi.
Ripottele kurkun päälle suolaa,
anna seisoa hetki ja pyyhi
ylimääräinen neste pois.
Halkaise avokado, kaiva liha
lusikalla ja leikkaa kuutioiksi.
Kaada hieman sitruunamehua
päälle, jotta ei tummu.
Sekoita tonnikalaseoksen ai-
nekset keskenään.
Leikkaa 5 surimi-puikkoa
ohuiksi suikaleiksi ja yksi
vinoittain viipaleiksi koristelua
varten.
Sekoita surimi-seoksen ainek-
set keskenään.
Valmista munakasmassa ja
paista 1-2 ohuehkoa muna-
kasta öljyssä pannulla. Leikkaa
munakkaat suupalan kokoi-
siksi paloiksi.

Sushin tekeminen:

Pidä kelmu kämmenellä ja
asettele alimmaiseksi pääl-
linen ja sen päälle n. 2 rkl
etikkariisiä.
Sulje kelmu palloksi ja puris-
tele kevyesti, jotta sisälle ei
jää ilmaa.
Avaa kelmu ja valmista sa-
moin loput sushit.
Asettele tarjoiluastialle ja
koristele persiljalla tai herneen
versoilla.
Tarjoile sushit wasabin, soijan
ja vihreän teen kanssa.



TERIYAKI-BROILERI

Soijamarinoitu, paistettu broileri -ainekset 4:lle ja 20:lle hengelle.

Teriyaki broileri eli soijassa marinoitu broileri

2 kpl (n.600 g)
Marinointiin:
2 rkl soijakastiketta
3 rkl mirintä (riisiviinipohjainen mausteliemi)
2 tl raastettua inkivääriä
4 rkl rypsiöljyä
Mausteliemi:
2 rkl soijakastiketta
4rkl mirintä
3 rkl sokeria
pala purjoa

Soijamarinoitu, paistettu broileri -ainekset 20:lle

10 kpl (n.3 kg) broilerin reisi-palaa, luuton (voi olla nahka mukana)
Marinointiin:
1 ¼ dl soijakastiketta
n. 2 dl mirintä (riisiviinipohjainen mausteliemi)
3 rkl raastettua inkivääriä
2 dl rypsiöljyä
Mausteliemi:
1 dl soijakastiketta
3 dl mirintä
2 dl sokeria
1 purjo

Leikkaa ohuita viiltoja broilerin reisipalan pintaan.

Sekoita kulhossa soja, mirin ja raastettu inkivääri. Laita muovipussiin broilerin reisi-palat, kaada liemi joukkoon ja anna maustua jääkaapissa n. 1 h. (Jos maustumisaika on pidempi, maku tulee paremmin esille)

Kuumenna paistinpannu ja lisää siihen öljy. Aseta broileripalat pannulle nahkapuoli ylöspäin. Käännä toisinpäin kun paistoväri on kauniin ruskea. Paista kauniin väriseksi. Lisää pannulle reilu ½ dl vettä, laita kansi päälle ja jatka kypsentämistä kunnes broileri on sisältä kypsää. (Jos vesi haihtuu ennen kypsymistä voit lisätä sitä niin ettei broileri pääse palamaan)

Sekoita mausteliemen raaka-aineet keskenään ja kaada pannulle kun broileri on lähes kypsä. Keitä lientä kunnes se muuttuu paksummaksi, karamellimaiseksi.

Leikkaa purjot vinottain paloiksi ja lisää mausteliemeen ihan lopussa.

Paloittele kypsät broilerit annospaloiksi ja kaada pannun mausteliemi palojen päälle.

Keitetty riisi 4:lle

5 dl (n.400 g) puuroriisiä
5 ½ dl vettä

Keitetty riisi 20:lle

2,5 l (n. 2 kg) puuroriisiä
2,75 l vettä

Pese riisi kattilassa runsaassa vedessä neljä kertaa.

Lisää ohjeen vesi.

Laita kattilan kansi päälle ja kattila liedelle.

Kytke liesi täydelle teholle ja pidä liesi täydellä teholla kunnes kiehuu.

Kytke liesi pois päältä ja jätä kattila kansi päälle liedelle hautumaan n.20-30 minuutiksi.

Kun vesi on imeytynyt riisiin, niin sekoita kerran.

Tarkista välillä riisin kypsyyttä.

Voit kytkeä liedен päälle sopivan kypsyyden aikaansaamiseksi.

Harusamesalaatti eli riisinuudelisalaatti

-ainekset 4:lle
60 g riisinuudelia
50 g kinkkua
½ tuore kurkku
keräsalaattia
Kastike:
2 rkl rypsiöljyä

2 tl seesamöljyä (tai rypsiöljyä + seesamsiemeniä)

1 rkl etikkaa

2 rkl vettä

2 rkl soijaa

1 tl raastettua inkivääriä

1 tl sokeria

Harusamesalaatti eli riisinuudelisalaatti -ainekset 20:lle

300 g riisinuudelia

250 g kinkkua

2 tuore kurkku

1 keräsalaatti

Kastike:

1 ½ rkl rypsiöljyä

3 rkl seesamöljyä (tai rypsiöljyä + seesamsiemeniä)

¾ dl etikkaa

1 ½ dl vettä

1 ½ dl soijaa

n. 2 rkl raastettua inkivääriä

2 rkl sokeri

Laita riisinuudeli runsaaseen kuumaan kiehuvaan veteen. Jos riisinuudelit ovat pitkiä, voit katkoa ne n.10 cm paloiksi ennen keittämistä. Keitä nuudeleita 3-4 min. Kaada kypsät nuudelit läviköön välittömästi ja jäähdytä ne kylmällä vedellä. Jätä valumaan.

