



Ohjeet: Sirkku Sakane

Kaikki annokset ovat 4:lle hengelle

Yasai-no-Nimono / 野菜の煮物 eli mausteliemessä keitetyt vihannekset

Tarvittavat aineet

kanan rintapaloja	1-2 palaa
porkkanaa	1-2 keskikokoista – n. 150g
”renkon”(lootuksen juurta)1 tuore (tai 1/2 pakastepussista)	
kuivattuja siitakesieniä	4-5
sokeriherneitä	8-9
öljyä paistamiseen	1 rkl

Keitinliemi:

vettä	1,5-2 kkp
sokeria	3 rkl
sakea	4 rkl
soijaa	3 rkl



Tee näin:

Pese ja kuori porkkanat ja lootus. Leikkaa suupalojen suuruiseksi paloiksi.

Laita lootuksen palat likoamaan veteen.

Leikkaa liha vihannesten kanssa saman kokoisiksi paloiksi.

Laita kuivatut siitake-sienet likoamaan veteen, jossa on hiukan sokeria. Leikkaa sen jälkeen kolmiomaisiksi paloiksi. Ota liemi talteen.

Pese sokeriherneet ja kiehauta miedossa suolavedessä hetken aikaa, kaada vesi pois ja anna jäähtyä.

Laita kattilaan öljyä ja paista kanapalat.

Lisää porkkana- ja lootutspalat sekä siitakesienet.

Lisää siitakesienten liotusvesi ja vettä sen verran, että vihannekset ja lihapalat peittyvät vain puoliksi ja anna kiehua.

Poista vaahto, lisää sokeri ja sake. Lisää foliosta tehty ”välikansi” (laita reikä keskelle!) ja anna kiehua puoliliekillä 4-5 min.

Poista välikansi ja lisää soija. Keitä vielä siksi kunnes vihannekset ovat kypsät ja keitinliemi lähes kokonaan hävinnyt. Sammuta liesi ja lisää sokeriherneet.

Butaniku-no-Shoga-yaki / 豚肉のしょうが焼き eli inkivääripossu

Tarvittavat aineet

possua (kinkkua tai ulkofilettä) 16 x 3mm:n palaa (4 palaa/hlö)

Marinaadi aineet

sakea	3 rkl
mirin (makeaa sakea)	4 rkl
sokeria	2 rkl
soijaa	6 rkl
inkiväärin lientä	2 rkl (n. 1 pala, raasteen liemi)

Tee näin

Raasta inkivääri ja purista liemi kulhoon.

Lisää kulhoon muut marinaadin ainekset ja sekoita keskenään.

Laita possuviipaleet marinaadiin ja anna seistä noin 10 minuuttia.

Pyyhi neste lihan pinnasta. Ota marinaadin loppu talteen.

Paista viipaleet rasvassa molemmilta puolin.

Kun kaikki viipaleet on paistettu, pyyhi paistinpannu puhtaaksi.

Kaada loppu marinaadineste pannuun ja lisää paistetut lihat nesteeseen. Paista, kunnes neste on haihtunut (= tarttunut lihapaloihin).

Tofu-no-steak / 豆腐のステーキ eli Tofu-pihvit

Tarvittavat aineet

tofua ("perustofu")	1/2 pakettia – vesi valutetaan ensin pois!
vehnä jauhoja	vähäsen
öljyä paistamiseen	vähäsen
retikkaa	1/2 pala raastettuna
inkivääriä	1 pala (raastettuna)
soijaa	lopuksi päälle



Tee näin

Poista tofu paketista ja kaada vesi pois.

Valuta vesi pois ja pyyhi vielä lopuksi pinnalle jäänyt vesikin pois. Leikkaa tofu

n. 1 cm:n paksuisiksi paloiksi ja jauhota kevyesti vehnäjauhoilla.

Paista öljyssä molemmilta puolilta, kunnes pinta on kauniin ruskea.

Raasta retikka ja inkivääri erillisiin astioihin.

Laita tofu-pihvit astialle pienen määrän retikan kanssa.

Syödään raastetun inkiväärin ja soijan kanssa.

Suno-mono / 酢の物 eli etikkakurkkua japanilaisittain

Tarvittavat aineet

kurkkua	1/2-1 (ohut)
"wakame"-levää	n. 20g
suolavettä	

Etikkaliemen ("sanbai-zu") valmistusaineet

riisietikkaa ("kome-su")	6 rkl
sokeria	4 tl
suolaa	1/2 tl
soijaa	1 tl



Tee näin:

Leikkaa pesty kurkku ensin pystyyn neljään osaan, poista siemenet, ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.

Pane kurkut suolaveteen n. 5 min:ksi.

Liota wakame-levät vedessä n. 5 min., ja leikkaa ne pieniksi paloiksi.

Purista kurkuista ja wakamesta vesi pois ja laita astiaan.

Sekoita etikkaliemen aineet keskenään ja kaada kurkku-wakame-palojen päälle.

Matcha-no-roll cake / 抹茶のロールケーキ eli kääretorttu matchasta

Tarvittavat aineet

kananmunia	3
sokeria	60g
vehnä jauhoja	40g
"matcha"-jauhetta	10g

Täyte:

kermaa	1dl	
sokeria	10g	
"koshi-an"(survottuja azuki-papuja)		100g



Päälle:

tomusokeria	vähän
-------------	-------

Tee näin

Vaahdota munat ja sokeri vatkaamalla paksuksi vaahdoksi.

Lisää matcha-pulveri vehnä jauhoihin.

Sekoita jauhot muna-sokeri-vaahtoon varovasti sekoittaen.

Paista 200°C:n uunissa noin 10 minuuttia

Poista leivinpaperi torttupohjasta. Käärimisen helpottamiseksi leikkaa kevyitä viiltoja pohjaan. Varo leikkaamasta viiltoja läpi pohjaan asti.

Levitä ensin "anko"-täyte, sitten vaahdoksi vatkattu kerma.

Rullaa, kääri leivinpaperiin ja laita jääkaappiin jäähtymään.

Ripottele pinnalle tomusokeria ennen tarjoilua.