KIKKOMAN

Halušky med ørret, mandler og paprika

total tid **31 min.** **31 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Halušky:

1,13 kg	poteter, skrelt
375 kg	siktet hvitemel
3,75 g	salt
100 g	hele egg

Saus:

80 g	klaret smør
300 g	skrelt salatløk, skåret i strimler
400 g	rød paprika, skåret i strimler
250 g	sukkererter, kokeklare
5 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki
1,2 kg	ternet ørretfilet

Dessuten:

30 g	ristede mandelflak
10 g	finely chopped chives

TILBEREDNING

Steg 1

Finrasp potetene, press ut vannet og bland med mel og salt. Pisk eggene og rør dem inn.

Steg 2

Gi vannet et oppkok i en stor kasserolle. Press blandingen gjennom en grov spätzlepresse oppi det kokende vannet og la den koke i ca. 1 minutt. Haluškyene er ferdige når de flyter til overflaten. Ta dem ut av vannet og legg dem i en bolle til etterpå.

Steg 3

Smelt klaret smør i en stekepanne og stek løkstrimlene i 3 minutter til de er gyllenbrune. Tilsett rød paprika og sukkererter og stek i ytterligere 2 minutter. Deglaser med Kikkoman Woksaus – Teriyaki, tilsett deretter ørretbitene og kok i ytterligere 2 minutter.

Steg 4

Fordel haluškyene på tallerkenene og hell over ørretsausen. Server toppet med mandelflak og gressløk.