Sukiyaki

Aineet:

Sukiyaki-kastike:
1 dl japanilaista soijakastiketta
1 dl makeaa sherrya
1 dl vettä
1/2 dl sokeria
Pannulle: tilkka öljyä
Lisäksi:
1 raaka kanamuna/ruokailija
keitettyä puuroriisiä

Valmistus:

Varaa laakea kattila, pata tai pannu ja siihen tilkka öljyä. Kypsennä ainekset kolmessa erässä. Paista ohuet fileeviipaleet nopeasti molemmin puolin kuumassa pannussa ja siirrä sivuun. Valele lihat sukiyakikastikkeella. Lisää pannulle öljyä, sipulilohkot ja porkkanaviipaleet. Kääntele niitä hetki ja lisää paloitellut kevätsipulit ja sienet. Kääntele edelleen ja lisää kiinankaalisuikaleet.

Kaada kolmannes kastikkeesta vihanneksille ja anna kiehua käännellen kunnes vihannekset ovat hieman pehmenneet. Lisää lihat liemineen pannuun ja kuumenna hyvin. Nosta pannu pannutelineelle liekin päälle pöytään ja tarjoa heti riisin kanssa.

Ruokailijat poimivat pannulta lihaa ja vihanneksia lautaselle ja syövät puikoilla tai haarukalla kastaen suupalan ensin munaan, jonka rakenne on rikottu. Jatka kypsentämistä lisäämällä pannuun kastiketta, lihaa ja kasviksia, kun edelliset on syöty.