RAPEAT KALMARIT



Jos luulit, että et voi saada paistettua ruokaa ilman munaa tai vehnää, kokeile tätä. Ruokalaji on saanut innoituksensa kiinalaisen ravintolan perusannoksesta ”suolalla ja pippurilla maustettua kalmaria”, jossa kalmarit on pyöritelty maustetuissa maissijauhoissa ja paistettu upporasvassa. Tarjoa lisäksi makeaa chilikastiketta ja limettilohkoja tai majoneesia, johon on sekoitettu tilkka chilikastiketta ja limetin mehua.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 15 minuuttia  **Kypsennysaika:** 5 minuuttia  **4-6 hengelle** | |
| 1 dl (55 g) | Maissitärkkelysjauhoja |
| ½ tl | Chilijauhetta |
| ½ tl | Kiinalaista viisimaustetta |
| ½ tl | Kurkumaa |
| ½ tl | Sellerisuolaa |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| 4 (noin 1 kg) | Isoa kalmaria puhdistettuna ja avattuna ja lonkerot paloiteltuna[[1]](#footnote-1) |
|  | Maissiöjyä tai muuta neutraalin makuista pähkinätöntä öljyä paistamiseen |
| KORISTELUUN | |
|  | Karkeasti pilkottuja tuoreita korianterinlehtiä |
|  | Hienoksi pilkottua punaista paprikaa tai chilipaprikaa **(jos sitä voi käyttää)** siemenet poistettuna |
| ½ | Limetin kuori raastettuna tai ohuiksi suikaleiksi (perunankuorimaveitsellä) leikattuna |
| 1 | Limetti lohkoina |
| 1. Sekoita maissitärkkelyksen joukkoon chilijauhe, viisimauste, kurkuma ja sellerisuola. Lisää suola ja pippuri. 2. Pese kalmarit ja taputtele ne kuiviksi. Avaa kalmarit, raaputa hiukan sisäpuolta terävällä veitsellä ristikkäin vedoin ja leikkaa ne sitten 2 ½ cm:n kokoisiksi paloiksi. 3. Kuumenna öljy uppopaistamista varten rasvankeittimessä tai wokkipannussa +190°C-asteiseksi tai kunnes kuutio päivän vanhaa leipää ruskistuu 20 sekunnissa. 4. Pyörittele kalmarinpalat maissijauhoseoksessa ja paista niitä upporasvassa **45-60 sekuntia tai kunnes ne saavat vaaleanruskean värin.** **Hyvä nyrkkisääntö on, että kalmarit ovat valmiita, kun poreileva ääni vaimenee.** Älä paista kalmareita liikaa, ettei niistä tule kumimaisia. 5. Valuta kalmaripalat talouspaperin päällä. Pidä ne lämpiminä uunissa miedossa lämmöllä sen aikaa, kun kaikki on paistettu. Jaa kalmarit lämmitettyihin kulhoihin ja koristele annokset pilkotuilla korianterinlehdillä, hienoksi pilkotulla paprikalla tai chilillä, limetinkuorella ja limettilohkoilla. | |
| **VARO chilejä, sillä kaikki eivät voi syödä niitä. Jätä chilijauhe ja koristeluun tulevat chilit tarvittaessa pois. Tämä ruoka ei sovi niille, jotka ovat allergisia äyriäisille.** | |
| VIHJE  Ellet löydä isoja kalmareita, osta pieniä. Poista lonkerot ja leikkaa pois niiden juurella oleva kova osa. Halkaise ja raaputa kalmarit ohjeen mukaan, mutta jätä ne kokonaisiksi – ne kiertyvät kauniisti paistettaessa. Jos löydät vain mustekalarenkaita, pyörittele ne maissijauhoseoksessa ja paista samaan tapaan. | |



Figure kalmari

1. https://sillasipuli.blogspot.com/2009/02/mustekalan-perkaaminen.html [↑](#footnote-ref-1)