PORSAANKYLKI KIINALAISITTAIN

Tarjoa tämä herkullisen tahmaiset, kiiltäväpintaiset kylkipalat isolta lautaselta, josta kukin ruokailija voi poimia omansa. Paista ne kokonaan uunissa tai esipaista uunissa ja grillaa lopuksi ulkona. Voit tarjota kyljet kiinankaalipedillä (tai muun lehtisalaatin päällä) ja koristella ne kevätsipulilla ja paahdetuilla seesaminsiemenillä. Lapset rakastavat tätä ruokaa, mutta se on sormilla syötävää, joten esille kannattaa varata paperisia lautasliinoja ja vesikulhoja sormien huuhtomiseen.



|  |
| --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN **Valmisteluaika:** 8 minuuttia + marinointi**Kypsennysaika:** 1 ½ tuntia **4 hengelle**  |
| MARINADIIN |
| 4 rkl  | Soijakastiketta  |
| 2 rkl  | Riisietikkaa |
| 4 | Palaa sokeriin säilöttyä inkivääriä valutettuna ja hyvin hienoksi pilkottuna tai valkosipulinpuristimessa puristettuna |
| 4 | Valkosipulinkynttä puristettuna  |
| 1½ dl  | Hoisinkastiketta  |
| 1 tl  | Kiinalaista viisimaustetta |
| 1.8 kg (450 g/henkilö) | Porsaankylkeä kylkiluut toisistaan irrotettuina  |
| **KORISTELUUN**  |
|  | Kevätsipulia viipaloituna  |
|  | (seesaminsiemeniä)  |
| 1. Sekoita marinadin ainekset isossa, matalareunaisessa lasiastiassa tai muussa ei-metallisessa astiassa. Lisää kylkipalat ja kääntelet, niin että ne peittyvät marinadiin. Anna paljon marinoitua jääkaapissa vähintään 3 tuntia välillä käännellen.
2. Kuumenna uuni +190°C-asteiseksi.
3. Pane uunivuoan pohjalle foliopala ja siirrä kyljet ja marinadi vuokaan. Kääri löysästi folioon.
4. Paista kylkiä uunissa tunti. Avaa tunnin kuluttua foliopaketti ja käännä kylkipalat.
5. Nosta uunin lämpötila +220 °C asteeseen ja paista kylkiä folio avoinna vielä noin 30 minuuttia tai kunnes liha on tahmaista ja kiiltävänpintaista. Käännä palat kerran paistamisen aikana.
6. Tarjoa heti.
 |
| **VIHJE** Jos grillaat kyljet, noudata ohjetta kohtaan 5 saakka Paista kylkiä uunissa 1 tunti ja viimeistele ne grillissä. Voitele kyljet lopulla marinadiliemellä juuri ennen grillaamista. Voit grillata kyljet raakoinakin, mutta niistä ei silloin tule yhtä mureita. Grillaa hitaasti (ei liian lähellä hiiliä), sillä liian kova kuumuus karamellisoi marinadin sokerit ja pinta palaa.  |
| **GLUTEENITON myös maidoton, kananmunaton ja pähkinätön****Valmista kyljet ohjeen mukaan**, mutta varmista, että soijakastike on gluteenitonta. Myös joissain hoisinkastikkeissa voi olla mallasetikkaa tai vehnää, jolloin ne eivät sovi gluteenittomaan ruokavalioon. Siinä tapauksessa voit valmistaa omatekoisen hoisinkastikkeen seuraavan ohjeen mukaan. **Huomaa varoitukset ohjeen alla.**  |
| **HOISINKASTIKE**  |
| 4 rkl  | Gluteenitonta soijakastiketta  |
| 4 rkl  | Musta- tai keltapaputahnaa |
| 2 rkl  | Tummaa siirappia |
| 2 tl  | Riisietikkaa  |
| 2 tl | Seesamiöljyä |
| ( ¼ tl | Chilikastiketta) |
|  | Reilu pyöräytys pippurimyllystä |
| Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi seokseksi.  |
| **VARO seesaminsiemeniä.** Jos olet allerginen niille, jätä ne pois ja käytä seesaminöljyn tilalla maissiöljyä, mikäli teet hoisinkastikkeen itse. Joillekin ei sovi chili, joten jätä se tarvittaessa pois. Tarkista, että paputahna on gluteenitonta.  |