

Corn dogs i koreansk stil med sitrusmajones

total tid **78 min.** 75 min. tilberedningstid 3 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Fisk:

1,7 kg

torsk uten skinn

2 dl

Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje

20

shashlik-spyd

Saus:

1,5 dl

Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje

500 g

majones

1,5 g

raspet sitronskall

100 g

finhakket rødløk

2 g

hakket gressløk

1,5 g

chilipulver

Røre:

200 g

siktet hvetemel

100 g

polenta

12,5 g

sukker

3,75 g

bakepulver

25 g

salt

3,75 dl

helfet

250 g

cornflakes

200 g

risflak

2 liter

stekeolje

Garnityr:

1 g

hakket gressløk

10 g

svarte sesamfrø

10

sitronbåter

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær fisken i like store terninger (ca. 4x4 cm). Mariner i en bolle med Kikkoman Poke Sauce i 15 minutter. Tre ca. 85 g av fisken (3-4 biter) på hvert spyd og avkjøl til de er klare til bruk.

Steg 2

For å lage dippen, bland Kikkoman Poke Sauce, majones, sitronskall, rødløk, gressløk og chilipulver og sett i kjøleskapet.

Steg 3

For å lage røren, bland mel, polenta, sukker, bakepulver og salt, og rør deretter inn i melken til du får en jevn blanding.

Steg 4

Knus cornflakes og risflak i en frysepose med en kjevle og legg i en flat bolle.

Steg 5

Forvarm oljen til 175 °C. Klapp fiskespydene forsiktig tørre, dypp dem i røre, og dekk dem så med cornflakesblandingen. Stek i varm olje i ca. 3 minutter til de er gyllenbrune.

Steg 6

Server to corn dogs per tallerken, ringle over litt saus og garner med gressløk, sesamfrø og en sitronbåt.