

Fiskekaker med ovnsbakt blomkålpuré og teriyaki-rosenkål

total tid **85 min.** 50 min. tilberedningstid 35 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Puré:

1,5 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,25 dl	Kikkoman Toasted Sesame Oil
100 g	tom kha paste
1,5 dl	<u>Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Sirin-Stil</u>
1 kg	blomkål, skåret i små buketter
3 dl	grønnsakskraft

Teriyaki-rosenkål:

10 g	ingefær, hakket
10 g	hvitløk, hakket
3 dl	<u>Kikkoman Woksaus - Teriyaki</u>
800 g	rosenkål, rensset

Fiskekaker:

1,5 kg	torskefilet, uten skinn, hakket
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,5 dl	Kikkoman Toasted Sesame Oil
10 g	finhakket gressløk
5 g	chili, hakket
20 g	maisstivelse
200 g	sesamfrø, ikke ristet
15 liter	frityrolje

Dessuten:

50 g	kokoschips
10	limebåter
200 g	granateplekjerner
15 g	koriander

TILBEREDNING

Steg 1

Bland Kikkoman Soyasaus, Kikkoman ristet Sesamolje, tom kha paste og Kikkoman Mirin-Style Søt Smakssetter i en bolle. Tilsett blomkålen, bland godt og legg på et stekebrett dekket med bakepapir. Stek i ovnen ved 180 °C (vifte) i ca. 20 minutter. Etterpå moser du blomkålen og grønnsakskraften til puré i en foodprosessor.

Steg 2

Bland ingefær og hvitløk med Kikkoman Woksaus – Teriyaki og ringle over rosenkålen. Stek i ovnen i ca. 10 minutter på et stekebrett dekket med bakepapir ved 180 °C (vifte).

Steg 3

Bland torskefilet, Kikkoman Soyasaus, Kikkoman ristet Sesamolje, gressløk, chili og maisstivelse. Form massen til fiskekaker på ca. 50 g, dekk dem med sesamfrø og friter i olje ved 175 °C i 3-4 minutter til de er gyllenbrune.

Steg 4

Rist kokoschipsene i en tørr stekepanne. Anrett blomkålpureen på tallerkener og topp med fiskekakene. Server med teriyaki-rosenkål og garner med kokoschips, limebåter, gresskarkjerner og koriander.