

Saftige pannekaker med sjømat

total tid **30 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

500 g	rå reker, uten skall og haler
500 g	akkar, rensset
200 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
2 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
500 g	blekksprut, rensset
3	bunter vårløk
2	chilipepper, finhakket
500 g	hvetemel
200 g	gulrot
6	egg
500 dl	water
5 dl	vann
200 g	potetstivelse
3 ss	sesamolje
	Pepper til smak
200 dl	cooking oil for frying
2 dl	matolje til steking
	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	(valgfritt, til serveringen)

TILBEREDNING

Steg 1

Røre: Skjær gulrot og vårløk i tynne ringer, legg til side litt vårløk til pynt. Ha chilien i grønnsaksblandingen. Skjær den rensede sjømaten i terninger, ha den i en bolle og bland godt med grønnsaker, egg, mel, potetstivelse, sesamolje, vann og Kikkoman Kimchi Chilisaus. Smak til med pepper. Varm olje i en panne og hell i røren porsjonsvis. Friter til pannekakene er gyllenbrune.

Servering: Legg på vårløken og server med Kikkoman Soyasaus.