KIKKOMAN

Koreansk laks i sesamtempura

total tid **270 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid **240 min.** marineringstid

INGREDIENSER

2 porsjoner

350 g	laksefilet, uten skinn og bein
7 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
300 g	brokkoli
150 g	tempuramiks (= 1 pakke)
2 ss	sesamfrø
1 klype	klype chiliflak
0,5 ts	malt koriander
1 liter	vegetabilsk olje til fritering
1	lime, skåret i båter
	Noen få korianderblader

TILBEREDNING

Steg 1

350 g laksefilet, uten skinn og bein - **3 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Skjær først laksefileten i 1,5 cm tykke skiver, og deretter i strimler. Mariner laksestrimlene i Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i koreansk stil i kjøleskapet i 4 timer.

Steg 2

300 g brokkoli - **150 g** tempuramiks (= 1 pakke) - **2 ss** sesamfrø - **1 klype** chiliflak - **0,5 ts** malt koriander

Skjær brokkolien i små buketter, skrell de tykke stilkene og skjær dem i skiver. Bland tempuramiksen med sesamfrø, chiliflak og iskaldt vann (i henhold til anvisningene på pakken) ved hjelp av spisepinner – ikke rør for mye.

Steg 3

1 liter vegetabilsk olje til fritering

Varm opp oljen til 175 °C i en stor wokpanne. Dypp laksestrimlene og brokkolien i tempurarøren og frityrstek dem porsjonsvis i ca. 2 minutter hver, til de er lys gylne og sprø. La dem renne av på tørkepapir.

Steg 4

1 lime, skåret i båter - Noen få korianderblader - **4 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Server tempuraen med limebåter og koriander. Bruk resten av Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i koreansk stil som dipp.