

# Mini-pancakes med reker

Næringsinnhold (per porsjon):  
**538 kJ / 129 kcal**

Fett: **9 g** Protein: **7,5 g**  
Karbohydrater: **4,2 g**

## INGREDIENSE

### R

**4 porsjoner**

- 1** nori-ark (tørket sjøgress)
- 200 g** store reker (White Tiger, dypfryst eller ferske)
- 40 g** løk
- 1 klype** potetmel eller maismel
- plantefett til fritering
- Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning
- 1 klype** majones
- shichimi (7-krydder-pulver) eller chili

## TILBEREDNING

### Steg 1

Skjær nori-arket til størrelsen 6 x 4 cm. Pill skallet av rekene og fjern tarmen. Skjær dem i grove stykker og mix dem til en surimi-deig. Finhakk den rensede løken og strø potetmel eller maismel over. Ha løken i en bolle, tilføy surimi-deigen og bland dette godt. Form små pannekakestykker (ca. 20 g) av denne massen.

### Steg 2

Hver pancake pakkes inn i et nori-blad, meles og friteres ved 170° C.

### Steg 3

Garner med Kikkoman Teriyaki-barbecuesauce med honning, majones og shichimi og server de små pannekakene varme.