KIKKOMAN

Sprø rosenkålsalat med sesamfrø

total tid **30 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

500 g	rosenkål
1 liter	vegetabilsk olje til fritering
2	lime
3 ss	grønnsakskraft
1	rød chili, hakket
10 g	galangal eller ingefær, hakket
1	liten stilk sitrongress, svært finhakket
1 ss	brunt rørsukker (eventuelt palmesukker)
4 ss	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
50 g	hvite sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

500 g rosenkål

Fjern de ytre bladene på rosenkålen, skjær bort stilkfestet, og snitt et kryss ca. 1 cm dypt i bunnen. Del store hoder i to.

Steg 2

1 liter vegetabilsk olje til fritering

Varm opp oljen i en stor wokpanne. Når et rosenkålblad begynner å boble idet det treffer oljen, er temperaturen passe (ca. 175 °C). Friter rosenkålen i to omganger i omtrent 4 minutter per omgang, til de er sprø utenpå og møre inni. Ta dem opp av wokpannen og la dem renne godt av.

Steg 3

2 lime - **3 ss** grønnsakskraft - **1** rød chili, hakket - **10 g** galangal eller ingefær, hakket - **1** liten stilk sitrongress, svært finhakket - **1 ss** brown cane sugar (alternative: palm sugar) - **4 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Press ut saften av limene. Gi grønnsakskraften et oppkok sammen med chili, ingefær, sitrongress og sukker. Ta av varmen og rør inn Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk, Kikkoman Soyasaus og limesaft til en marinade.

Steg 4

50 g hvite sesamfrø

Hell teriyakimarinaden over den varme rosenkålen. Rist sesamfrøene i en tørr panne under hyppig omrøring til de får en lys gyllen farge, og dryss dem deretter over salaten. Server varm eller kald.