

“Corn dog” i koreansk stil med citrusmajonnäs

Total tid **78 Min.** 75 Min. Tid för förberedelse **3 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till fisken:

1,7 kg skinnfri torsk
200 ml Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål

20 shashlikspett

Till såsen:

150 ml Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål

500 g majonnäs
1,5 g rivet citronskal
100 g finhackad rödlök
2 g hackad gräslök
1,5 g chilipulver

Till smeten:

200 g vetemjöl, typ 405
100 g polenta
12,5 g socker
3,75 g bakpulver
25 g salt
375 ml helmjölk
250 g cornflakes
200 g risflingor
2 liter olja för stekning

Till garneringen:

1 g hackad gräslök
10 g svarta sesamfrön
10 citronklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär fisken i jämna tärningar (ca 4×4 cm). Marinera i en skål med Kikkoman Poke sås i 15 minuter. Trä ca. 85 g fisk (3-4 bitar) på varje spett och kyl tills de ska användas.

Steg 2

Till dippen, blanda Kikkoman Poke sås, majonnäs, citronskal, lök, gräslök och chilipulver och ställ i kylan.

Steg 3

Till smeten, blanda mjöl, polenta, socker, bakpulver och salt och rör sedan ner mjölken till en slät blandning.

Steg 4

Krossa cornflakes och risflingor grovt i en fryspåse med en kavel och lägg i en grund skål.

Steg 5

Värm oljan till 175 °C. Torka lätt av fiskspetten, doppa dem i smeten och lägg dem sedan i cornflakesblandningen. Stek i den heta oljan i ca. 3 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 6

Servera två “corn dogs” per tallrik, ringla över lite sås och garnera med gräslök, sesamfrön och en citronklyfta.