Fiskkakor med rostad blomkålspuré och teriyaki brysselkål

Total tid **85 Min.** **50 Min.** Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till purén:

150 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
25 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
100 g	tom ka pasta
150 ml	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
1 kg	blomkål, skuren i buketter
300 ml	grönsaksbuljong

Till teriyaki brysselkål:

10 g	ingefära, hackad
10 g	hackad vitlök
300 ml	Kikkoman woksås - Teriyaki
800 g	brysselkål, rensad

Till fiskkakorna:

1,5 kg	torskfilé, skinnfri, hackad
100 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
50 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
10 g	finhackad gräslök
5 g	chili, hackad
20 g	majsmjöl
200 g	sesamfrön, ej rostade
1,5 liter	olja för stekning

Dessutom:

50 g	kokoschips
10	limeklyftor
200 g	granatäpplekärnor
15 g	koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda Kikkoman sojasås, Kikkoman rostad sesamolja, tom ka pasta och Kikkoman Mirin-stil söt matlagningskrydda i en skål. Tillsätt blomkålen, blanda väl och lägg på en bakplåt med bakplåtspapper. Grädda i 180 °C i varmluftsugn i ca. 20 minuter. Efter gräddningen mixar du blomkålen med grönsaksbuljongen i en mixer eller matberedare till en puré.

Steg 2

Blanda ingefära och vitlök med Kikkoman Woksås - Teriyaki och ringla över brysselkålen. Grädda i ca. 10 minuter på en bakplåt klädd med bakplåtspapper i 180 °C i varmluft.

Steg 3

Blanda torskfilén, Kikkoman sojasås, Kikkoman rostad sesamolja, gräslök, chili och majsmjöl. Forma till ca. 50 g köttbullar, rulla i sesamfröna och stek i olja i 175 °C i 3-4 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 4

Rosta kokoschipsen i en torr panna. Lägg upp blomkålspurén på tallrikar och toppa med fiskkakorna. Servera med teriyaki brysselkålen och garnera med kokoschips, limeklyftor, granatäpplekärnor och koriander.