

# 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.