

Krispig torsk- Banh Mi smörgås

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Banh Mi:

10 små baguetter

800 g torsk

Smet:

100 g vita sesamfrön

100 g tempuramjöl

200 ml vatten

3 liter matolja till stekning

2 tsk gurkmeja

Sallad:

300 g morötter

300 g gurka

100 ml risvinäger

4 tsk honung

4 tsk koriander

100 g sallad

300 ml Kikkoman Sesamsås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Banh Mi: Skär torsken i medelstora tärningar

Smet: Blanda tempuramjöl med vatten och gurkmeja till en slät smet och doppa torsktärningarna i smeten. Rulla sedan i sesamfrön och friterar tills de är gyllenbruna.

Sallad: Skär morötter och gurka i julienne, finhacka koriander. Blanda risvinäger med honung, tillsätt grönsaker och marinera i 5 minuter. Tvätta salladsbladen.

Till servering: Skär baguetter på mitten, men inte hela vägen igenom. Bred insidorna med Kikkoman Sesamsås och arrangera sallad, avrunna grönsaker och krispig fisk ovanpå.