

Pakoras av sötpotatis med tamari sesamdipp

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Grönsaker:

600 g sötpotatis

600 g morötter

600 g silverlök

300 g spenat

Smet:

1,1 kg kikärtsmjöl

1 liter vatten

4 msk currypulver

5 nypor salt

Sås:

200 ml [Kikkoman naturligt
bryggd Tamari glutenfri
sojasås](#)

100 ml risvinäger

50 g vitlök, finhackad

10 g röd chili, finhackad

1 bit ingefära

2 msk sesamolja

2,5 g vita sesamfrön, rostade

För stekning:

6 liter olja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Grönsaker: Skala grönsaker och skär i tunna, 8 cm långa stavar.

Smet: Blanda kikärtsmjöl med curry och salt, tillsätt vatten och blanda allt till en smidig deg.

Sås: Blanda alla ingredienser väl.

Stekning: Värm olja till 180 grader. Tillsätt grönsaker i smeten, portionera ut och forma till bollar stora som golfbollar och fritera i omgångar under cirka 3 minuter, tills de är gyllenbruna.

Till servering: häll sås i en separat skål och servera med pakoras.