KIKKOMAN

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.