

Saftiga skaldjurspannkakor

Total tid **30 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

500 g	råa räkor, inga skal eller fenor
500 g	bläckfisk, rensad
200 ml	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
500 g	bläckfisk, rengjord
3	knippen salladslök
2	chilipeppar, finhackad
500 g	vetemjöl
200 g	morötter
6	ägg
500 ml	vatten
200 g	potatismjöl
3 msk	sesamolja
	Peppra efter smak
200 ml	matolja till stekning
	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
	(valfritt, till servering)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Smet: Skär morötter och salladslök i fina ringar, lägg åt sidan lite vårlök till dekoration. Tillsätt chili i grönsaksblandningen. Tärna rengjorda skaldjur och blanda noggrant i en skål med grönsaker, ägg, mjöl, potatismjöl, sesamolja, vatten och Kikkoman Kimchi Chilisås. Krydda efter smak med peppar. Hetta upp olja i en panna och fritera smeten i omgångar tills den är gyllenbrun.

Till servering: Strö över salladslök och servera med Kikkoman sojasås.