Zucchiniblommor med teriyakitomater

INGREDIENSER

10 Portioner

Till zucchiniblommorna:

600 g	zucchiniblommor (30 st à 20 g)
300 g	hummus
200 g	tempura smet
1 liter	olja, för fritering
	Havssalt
	Chilipulver

Till tomatmixen:

200 g	lök, röd, skuren i fina strimlor
10 g	vitlök, skuren i fina strimlor
500 g	kikärter, kokta
2 kg	blandade tomater, skurna i lagom stora bitar
300 ml	Kikkoman Teriyaki marinad
50 g	senap
50 g	honung
200 ml	olivolja, plus lite för stekning
10 g	basilikablad
10 g	koriander
50 g	pinjenötter, rostade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Bryt av ståndarna inuti zucchiniblommorna. Använd en spritspåse för att fylla varje blomma med ca. 10 g hummus. Förbered tempurasmeten enligt anvisningarna på förpackningen. Värm fritösen till 175 °C, doppa blommorna i smeten och fritera tills de är gyllenbruna. Låt rinna av och smaka av med havssalt och chilipulver.

Steg 2

Fräs lök och vitlök med kikärtorna och lite olivolja i en panna på medelvärme i 1-2 minuter. Tillsätt tomaterna till de varma kikärtorna och blanda försiktigt ihop. Vispa Kikkoman Teriyaki marinad, senap, honung och olivolja till en vinägrett och häll den sedan över tomaterna.

Steg 3

Fördela teriyakitomatmixen på tallrikar, garnera med basilika och koriander och toppa var och en med tre ugnsbakade blommor och de rostade pinjenötterna.