

Fisktakoyaki med teriyaki-jordnötssås

Total tid **95 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid 60 Min. Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):

4.019 kJ / 960 kcal

Fett: **70,2 g**

Kolhydrater: **55,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Takoyaki:

100 g	vetemjöl
30 g	majsstärkelse
0,5 tsk	bakpulver
40 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1	ägg
50 ml	dashibuljong
200 g	vit fiskfilé (t.ex. torsk, havsruda, havsabborre)
150 ml	olja för stekning

Sås:

80 ml	kokosmjölk
70 g	jordnötssmör
30 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
20 ml	risvinäger
0,5 tsk	vitlöksgranulat eller vitlökspulver

Garnering:

1 tsk	hackad gräslök
--------------	----------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g vetemjöl - **30 g** majsstärkelse - **0,5 tsk** bakpulver - **40 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1** ägg - **50 ml** dashibuljong - **200 g** vit fiskfilé (t.ex. torsk, havsruda, havsabborre)
Blanda båda typerna av mjöl, bakpulvret, Kikkoman sojasås, ägg och kyld dashibuljong i en skål och blanda till en slät smet. Finhacka fiskfilén och tillsätt den i degen. Förbered isformar (fyrkantiga, 2 x 2 cm) och fyll med fyllningen. Frys i 1 timme.

Steg 2

Sås:

80 ml kokosmjölk - **70 g** jordnötssmör - **30 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **20 ml** risvinäger - **0,5 tsk** vitlöksgranulat eller vitlökspulver
Blanda ingredienserna till såsen. Låt blandningen koka tills såsen tjocknar.

Steg 3

150 ml rapsolja - **1 tsk** hackad gräslök
Stek den frysta takoyakin i het olja tills den är gyllenbrun. Lägg upp den stekta takoyakin på ett fat, håll upp såsen i en skål bredvid och garnera med gräslöken.