KIKKOMAN

Friterad bläckfisk med söt sojasås

Total tid **30 Min.**

Näringsinnehåll (per portion):
1.727 kJ / 412 kcal

Fett: **18,8 g** Protein: **26,1 g**
Kolhydrater: **30,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

0,33 knippe	gräslök
600 g	bläckfisk
	potatismjöl
	olja för fritering

Till den söta sojasåsen:

200 ml	kombu-buljong
100 ml	mirin (japanskt matlagningsvin)
7 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	strösocker
10 g	potatismjöl
30 ml	vatten

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För den söta sojasåsen: Koka upp kombubuljongen, mirin, naturligt bryggd sojasås och sockret i en kastrull. Rör ut potatismjölet i vattnet till en redning. Häll ned redningen i såsen under omrörning.

Steg 2

Skär sedan gräslöken i tunna ringar. Rensa bläckfisken och skär kroppen i 7–8 mm breda ringar. Stycka tentaklerna i ca 4 cm långa bitar. Pudra bläckfiskbitarna med potatismjöl och fritera i 170 °C het olja. Lägg den friterade bläckfisken på tallrik och häll den söta sojasåsen över. Strö över gräslöksringarna.