KIKKOMAN

Koreansk lax i sesam tempura

Total tid **270 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **240 Min.** Tid för marinering

INGREDIENSER

2 Portioner

350 g	laxfilé, utan skinn och ben
7 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
300 g	broccoli
150 g	tempurasmet-mix (= 1 påse)
2 msk	sesamfrön
1 nypa	chiliflingor
0,5 tsk	malen koriander
1 liter	matolja för fritering
1	lime, skuren i klyftor
	Några korianderblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

350 g laxfilé, utan skinn och ben - **3 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
Skär först laxfilén i 1,5 cm tjocka skivor och skär sedan i strimlor. Marinera laxstrimlorna i Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil i kylskåpet i 4 timmar.

Steg 2

300 g broccoli - **150 g** tempurasmet -mix (= 1 paket) - **2 msk** sesamfrön - **1 nypa** chiliflingor - **0,5 tsk** malen koriander
Skär broccolin i buketter, skala de tjocka stjälkarna och skiva dem. Blanda tempurasmeten med sesamfrön, chiliflingor och iskallt vatten (enligt anvisningarna på paketet) med ätpinnar – blanda inte för mycket.

Steg 3

1 liter matolja för fritering
Värm oljan i en stor wokpanna till 175°C. Doppa laxstrimlorna och broccolin i tempurasmeten och fritera i omgångar i cirka 2 minuter vardera, tills de är gyllenbruna och krispiga. Låt rinna av på hushållspapper.

Steg 4

1 lime, skuren i klyftor - Några korianderblad - **4 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
Servera tempuran med limeklyftorna och koriandern. Använd resterande Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil som dipp.