

# Krispig sallad med sesamfrön och brysselkål

Total tid **30 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>500 g</b>	brysselkål
<b>1 liter</b>	matolja för fritering
<b>2</b>	lime
<b>3 msk</b>	grönsaksbuljong
<b>1</b>	röd chili, hackad
<b>10 g</b>	galangal eller ingefära, hackad
<b>1</b>	liten stjälk citrongräs, mycket finhackad
<b>1 msk</b>	brunt rörsocker (alternativt: palmsocker)
<b>4 msk</b>	<a href="#">Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök</a>
<b>2 msk</b>	<a href="#">Kikkoman naturligt bryggd sojasås</a>
<b>50 g</b>	vita sesamfrön

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**500 g** brysselkål

Ta bort de yttersta bladen från brysselkålen, putsa stjälken och skär sedan ett kryss cirka 1 cm djupt i stjälken. Halvera eventuellt stora brysselkål.

### Steg 2

**1 liter** vegetabilisk olja för fritering

Värm oljan i en stor wokpanna. Så snart ett brysselkålsblad bubblar vid kontakt är oljan tillräckligt varm (ca 175 °C). Friter brysselkålen i två omgångar i cirka 4 minuter vardera, tills de är krispiga på utsidan och möra på insidan. Ta av från wokpannan och låt rinna av väl.

### Steg 3

**2** lime - **3 msk** grönsaksbuljong - **1** röd chili, hackad - **10 g** galangal eller ingefära, hackad - **1** liten stjälk citrongräs, mycket finhackad - **1 msk** brunt rörsocker (alternativt: palmsocker) - **4 msk** [Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök](#) **2 msk** [Kikkoman naturligt bryggd sojasås](#)

Pressa saften från limefrukterna. Koka upp grönsaksbuljongen med chili, ingefära, citrongräs och socker. Ta bort från värmen och rör i Kikkoman Teriyakisås med vitlök, Kikkoman sojasås och limesaft för att göra en marinad.

### Steg 4

**50 g** vita sesamfrön

Häll teriyakimarinaden över de varma brysselkålen. Rosta sesamfröna i en torr panna tills de får en ljus gyllenbrun färg, rör om ofta, och strö sedan över salladen. Servera varm eller kall.