KIKKOMAN

Krispig sallad med sesamfrön och brysselkål

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

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	brysselkål
1 liter	matolja för fritering
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
50 g	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). Fritera 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.