KIKKOMAN

Krispiga musslor i buffalo style med ponzu och chiliglasyr

Total tid **25 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	färska musslor
1 liter	vatten
500 ml	matolja
4 msk	vetemjöl (vanligt)
4 msk	potatismjöl eller majsmjöl
1 tsk	rökt paprikapulver
1 tsk	vitlökspulver
1 tsk	spiskummin
0,25 tsk	bakpulver
0,5 tsk	salt
3 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
1 msk	sriracha
1 msk	ketchup
	skal från ½ lime
	skal från ½ citron
2	salladslökar
	lite koriander till topping

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g färska musslor - **1 liter** vatten
Lägg musslorna i en kastrull, täck med vatten och sätt på medelhög värme. Koka tills skalen har öppnat sig (ca 5-7 min). Häll av dem och låt dem svalna i 3-4 minuter. Ta sedan loss musslorna från skalet och ställ åt sidan.

Steg 2

500 ml matolja - **4 msk** vetemjöl (vanligt) - **4 msk** potatismjöl eller majsmjöl - **1 tsk** rökt paprikapulver - **1 tsk** vitlökspulver - **1 tsk** spiskummin - **0,25 tsk** bakpulver
Häll först matolja i en kastrull och ställ på medelvärme tills den når 180 C.

Blanda sedan alla torra ingredienser väl. Lägg ¼ av den torra mixen i en annan skål och blanda med 1-2 msk kallt vatten och blanda tills det blivit en tjock smet.

Lägg nu musslorna i smeten, blanda väl och överför sedan till resten av den torra blandningen. Se till att alla musslor är täckta med en fin skorpa. Stek musslorna i förvärmd olja i cirka 2-3 minuter eller tills de är fina och gyllenbruna.

Torka på en pappershandduk.

Steg 3

3 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **1 msk** sriracha - **1 msk** ketchup - skal från ½ lime - skal från ½ citron
Blanda alla ingredienser: Kikkoman Ponzu, sriracha, ketchup, skal från lime och citron – för att skapa en välblandad sås.

Steg 4

2 salladslökar - lite koriander till topping

Häll i de friterade musslorna i såsen och blanda tills alla musslor är väl glaserade. Skär sedan salladslöken och strö över tillsammans med korianderblad.