KIKKOMAN

Kryddiga räkspett med ströbröd med krämig edamame-dipp

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.438 kJ / 583 kcal

Fett: **28,9 g** Protein: **26,9 g**
Kolhydrater: **50,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	fryst edamamebönor (alternativt frysta ärtor)
	Salt
	Några korianderblad
2 msk	crème fraîche
1 tsk	limejuice
5,5 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	Nymalen peppar
1	ägg
0,5 tsk	chiliflakes
20 g	majsstärkelse (ca 2 msk)
30 g	mjöl (ca 2-3 msk)
0,5 tsk	bakpulver
12	råa, skalade stora/kungsräkor (alternativt: pilgrimsmusslor, laxfilébitar)
50 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
2 msk	solrosolja
6	lagerblad
	Dessutom: små cocktailspett i trä

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka edamamebönorna, låt dem rinna av, låt svalna något, puréa sedan med koriander, crème fraîche, limejuice och 3-4 tsk Kikkoman-soja och smaka av med peppar.

Steg 2

Vispa ägget med chilin och 2 tsk sojasås.

Steg 3

Blanda majsstärkelse, mjöl och bakpulver. Doppa räkorna först i mjöl- och bakpulverblandningen, sedan i ägget med chilin och sojan, sedan i pankobrödsmulorna och stek i den uppvärmda oljan tills de är knapriga, ca 5 minuter.

Steg 4

Trä 2 räkor och 1 lagerblad på varje spett och servera med edamamedippen.