

Koreanske fiskespyd med citrusmayo

Samlet tid **78 min.** 75 min. Arbejdstid **3 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Fisk:

1,7 kg

torsk uden skind

200 ml

Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie

20

spyd

Sauce:

150 ml

Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie

500 g

mayonnaise

1,5 g

revet citronskal

100 g

finthakket rødløg

2 g

hakket purløg

1,5 g

chilipulver

Dej:

200 g

hvedemel, type 405

100 g

polenta

12,5 g

sukker

3,75 g

bagepulver

25 g

salt

375 ml

sødmælk

250 g

cornflakes

200 g

risflager

2 liter

stegeolie

Pynt:

1 g

hakket purløg

10 g

sorte sesamfrø

10

citronbåde

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær fisken i ens tern (ca. 4 x 4 cm). Mariner dem i en skål med Kikkoman poke sauce i 15 minutter. Stik ca. 85 g fisk (3-4 stykker) på hvert spyd og stil dem på køl.

Step 2

Til dippen blandes Kikkoman poke sauce med mayonnaise, citronskal, løg, purløg og chilipulver. Stil den færdige dip på køl.

Step 3

Til dejen blandes mel, polenta, sukker, bagepulver og salt, og til sidst røres mælken i, indtil dejen er jævn.

Step 4

Hæld cornflakes og risflager i en frysepose og knus dem groft med en kagerulle. Læg dem i en flad skål.

Step 5

Forvarm olien til 175 °C. Dup fiskespyddene tørre. Dyp spyddene i dejen og vend dem derefter i cornflakes-blandingen. Steg dem i varm olie i ca. 3 minutter, indtil de er gyldenbrune.

Step 6

Anret to fiskespyd per tallerken, dryp lidt sauce henover og pynt med purløg, sesamfrø og en citronbåd.

