

# Dybstegte svampe i vaffelsandwich

## INGREDIENSE

### R

4 Portioner

#### Dybstegte Svampe:

<b>200 g</b>	østershatte
<b>3 spsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
<b>1</b>	fed hvidløg
<b>1 tsk.</b>	sesamolie
<b>100 ml</b>	hvedemel
<b>2</b>	æg
<b>3 spsk.</b>	mælk
<b>75 g</b>	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil Olie til stegning

#### Vafler:

<b>50 g</b>	smør
<b>100 ml</b>	sødmælk
<b>100 ml</b>	kærnemælk
<b>50 ml</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
<b>2</b>	æg
<b>1 tsk.</b>	bagepulver
<b>150 g</b>	mel

#### "Slaw":

<b>0,25</b>	spidskål
<b>2</b>	gulerødder
<b>1</b>	skalotteløg
<b>2 spsk.</b>	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
<b>1 spsk.</b>	tahini
<b>1 spsk.</b>	citronsaft
<b>3 spsk.</b>	creme fraiche Sød chilisauce Mayonnaise Ærtespirer

## FREMGANGSMÅDE

### Step 1

Rør sojasauce, fintrevet hvidløg og sesamolie sammen. Vend svampene heri og lad dem trække 10 minutter. Vend herefter svampene i mel, derpå i æg sammenpisket med mælk og til sidst i pankorasp. Steg svampene i 175 grader varm olie i 3 minutter eller indtil de er gyldne og sprøde.

### Step 2

Smelt smørret og kom det i en blender med sødmælk, kærnemælk, sojasauce og æg. Blend 2 minutter. Bland mel og bagepulver og kom det i blenderen og blend yderligere 2 minutter. Bag vaflerne i vaffeljern indtil de er gyldne.

### Step 3

Bland fintsnittet spidskål, revne gulerødder og fintsnittet skalotteløg. Rør en dressing af sojasauce, tahini, citronsaft og creme fraiche, som grøntsagerne vendes i. Smag til med friskkværnet sort peber.

### Step 4

Læg sandwiches sammen af vafler, "slaw" og svampe. Top med lidt sød chilisauce, mayonnaise og ærtespirer.