KIKKOMAN

Dybstegte svampe i vaffelsandwich

INGREDIENSER

4 Portioner

Dybstegte Svampe:

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

Vafler:

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

"Slaw":

0,25	spidskål
2	gulerødder
1	skalotteløg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	tahini
1 spsk.	citronsaft
3 spsk.	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.