

Fiske-takoyaki og teriyaki-peanutsauce

Samlet tid **95 min.** 20 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid 60 min. Afkølingstid

Næringsindhold:

4.019 kJ / 960 kcal

Fedt: **70,2 g**

Kulhydrater: **55,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Takoyaki:

100 g hvedemel
30 g majsstivelse
0,5 tsk. bagepulver
40 ml Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 æg
50 ml dashibouillon
200 g hvid fiskefilet (f.eks. torsk, brasen, havaborre)
150 ml rapsolie

Sauce:

80 ml kokosmælk
70 g peanutbutter
30 ml Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
20 ml riseddike
0,5 tsk. hvidløgsgrenulat

Pynt:

1 tsk. hakket purløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g hvedemel - **30 g** majsstivelse - **0,5 tsk.** bagepulver - **40 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** æg - **50 ml** dashibouillon - **200 g** hvid fiskefilet (f.eks. torsk, brasen, havaborre)
Bland hvedemel, majsstivelse, bagepulver, Kikkoman sojasauce, æg og afkølet dashibouillon i en skål. Rør det godt sammen, indtil blandingen er jævn.

Hak fiskefileten fint og hæld den i dejen. Fyld en isterningebakke (2 x 2 firkanter) med dejen. Sæt den på frys i 1 time.

Step 2

Sauce:

80 ml kokosmælk - **70 g** peanutbutter - **30 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **20 ml** riseddike - **0,5 tsk.** hvidløgsgrenulat
Bland alle ingredienserne til saucen sammen. Lad blandingen koge op, indtil saucen begynder at tykne.

Step 3

150 ml rapsolie - **1 tsk.** hakket purløg
Steg de frosne takoyaki i varm olie, indtil de er gyldenbrune.

Læg de stegte takoyaki på en tallerken. Hæld saucen i en lille skål og pynt retten med purløg.