

Friteret blæksprutte med sød sojasauce

Samlet tid **30 min.**

Næringsindhold:
1727 kJ / 412 kcal

Fedt: **18,8 g** Protein: **26,1 g**
Kulhydrater: **30,2 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

0,33 bundt purløg
600 g blæksprutte
kartoffelmel
olie til fritering

Til den søde sojasauce:

200 ml kombu-bouillon
100 ml mirin
7 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
2 spsk. sukker
10 g kartoffelmel
30 ml vand

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til den søde sojasauce blandes kombu-bouillon med mirin, naturligt brygget sojasauce og sukker i en gryde, og blandingen koges op. Rør kartoffelmel ud i vand til en ensartet jævning. Jævn saucen med kartoffelmeljævningen.

Step 2

Snit purløget i fine ringe. Rens blæksprutten, og skær den øverste del i ca. 7-8 mm tykke ringe. Skær tentaklerne i ca. 4 cm lange stykker. Drys blækspruttestykkerne med kartoffelmel, og fritér dem i 170°C varm olie. Anret den friterede blæksprutte på en tallerken, og hæld den søde sojasauce over. Drys med fintsnittet purløg.