KIKKOMAN

Grøntsagsnuggets med misodip

INGREDIENSER

4 Portioner

Grøntsagsnuggets:

0,5	blomkål
0,5	broccoli
0,5 dl	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 dl	vand
0,5 dl	hvedemel
75 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
	Olie til dybstegning

Misodip:

2 spsk.	brun misopasta
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
3 spsk.	limesaft
4 spsk.	olivenolie
	Frisk koriander
	Sorte sesamfrø
	Lime

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær blomkål og broccoli i buketter. Blancher buketterne i kogende vand med salt i 1-2 minutter og læg derpå buketterne i isvand.

Step 2

Rør sojasauce, vand og hvedemel sammen til en tynd dej med konsistens som tynd yoghurt. Vend grøntsagerne heri og rul dem derefter i pankorasp. Steg med det samme i 180 grader varm olie. Steg grøntsagerne af et par omgange, så olien ikke mister så meget varme. Steg buketterne i ca. 3 minutter eller indtil de er gyldne og sprøde.

Step 3

Rør misopasta, sojasauce, limesaft og olivenolie til en dip og pynt med sorte sesamfrø. Server grøntsagsnuggets med frisk koriander, lime og misodip som en snack eller forret.