KIKKOMAN

Koreansk laks i sesam-tempura

Samlet tid **270 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid **240 min.** Marineringstid

INGREDIENSER

2 Portioner

350 g	laksefilet uden skind og ben
7 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
300 g	broccoli
150 g	tempuradejblanding (= svarer til 1 pakke)
2 spsk.	sesamfrø
1 nip	knivspids chiliflager
0,5 tsk.	stødt koriander
1 liter	planteolie til dybstegning
1	lime, skåret i både
	Enkelte korianderblade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

350 g laksefilet uden skind og ben - **3 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
Skær laksefileten i 1,5 cm tykke skiver, og skær derefter skiverne i strimler. Mariner laksestrimlerne i Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil i køleskabet i 4 timer.

Step 2

300 g broccoli - **150 g** tempura dejblanding (= 1 pakke) - **2 spsk.** sesamfrø - **1 nip** chiliflager - **0,5 tsk.** stødt koriander
Skær broccolien i buketter. Skræl de tykke stilke, og skær dem i skiver. Bland tempurablandingen med sesamfrø og chiliflager og tilsæt iskoldt vand (jævnfør pakkens anvisninger), og rør det hele sammen med spisepinde – sørg for ikke at overpiske blandingen.

Step 3

1 liter planteolie til dybstegning
Opvarm olien til 175°C i en stor wok. Dyp laksestrimlerne og broccolien i tempuradejen, og dybsteg i små portioner ad gangen i ca. 2 minutter, indtil de er let gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Step 4

1 lime skåret i både - Enkelte korianderblade leaves - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
Server tempuraen med limebådene og koriander. Brug den resterende Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil som dip.