

# Mini-rejepandekager

Næringsindhold:  
**538 kJ / 129 kcal**

Fedt: **9 g** Protein: **7,5 g**  
Kulhydrater: **4,2 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

<b>1</b>	noriplade (tørret tang)
<b>200 g</b>	tigerrejer (White Tiger, frosne eller friske)
<b>40 g</b>	løg
<b>1 nip</b>	kartoffelmel eller majsstivelse
	vegetabilsk fedt til friturestegning
	Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med Honning
<b>1 nip</b>	mayonnaise
	stødt shichimi (7 krydderier) eller chili

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Skær noripladen ud i stykker på 6 x 4 cm. Pil tigerrejerne, og fjern tarmen. Skær rejerne i grove stykker, og blend dem til en surimi-fars.

### Step 2

Pil løgene, hak dem fint, og drys dem med kartoffelmel eller majsstivelse. Kom løgene i en skål, tilsæt surimi-farsen, og rør det hele godt sammen. Form blandingen til små pandekager (à ca. 20 g). Vikl et stykke noriplade om hver pandekage. Panér med kartoffelmel/majsstivelse, og fritér pandekagerne ved 170° C.

### Step 3

Server rejepandekagerne varme med Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med honning, mayonnaise og shichimi.