KIKKOMAN

Sprød kålsalat med sesamfrø

Samlet tid **30 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g	rosenkål
1 liter	planteolie til dybstegning
2	limefrugter
3 spsk.	grøntsagsbouillon
1	rød chili, hakket
10 g	galangalrod eller ingefær, hakket
1	lille stængel citrongræs, meget finthakket
1 spsk.	brunt rørsukker (alternativt: palmesukker)
4 spsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
50 g	hvide sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

500 g rosenkål

Fjern de ydre blade fra rosenkålene, rens stilken, og skær et dybt kryds i hver stilk. Halvér de store rosenkål.

Step 2

1 liter planteolie til dybstegning

Opvarm olien i en stor wok. Så snart et rosenkålsblad begynder at boble ved kontakt med olien, ved du, at olien er varm nok (ca. 175°C). Dybsteg rosenkålene i to portioner i ca. 4 minutter pr. portion, indtil de er sprøde på ydersiden og møre indeni. Fjern rosenkålene fra wokken, og lad dem dryppe af.

Step 3

2 limefrugter - **3 spsk.** grøntsagsbouillon - **1** rød chili, hakket - **10 g** galangalrod eller ingefær, hakket - **1** lille stængel citrongræs, meget finthakket - **1 spsk.** brunt rørsukker (alternativt: palmesukker) - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Pres saften ud af limefrugterne. Bring grøntsagsbouillonen i kog med chili, ingefær, citrongræs og sukker. Tag gryden af varmen, og rør Kikkoman teriyaki med hvidløg , Kikkoman sojasauce og limesaft heri til en marinade.

Step 4

50 g hvide sesamfrø

Hæld teriyaki-marinaden over de varme rosenkål. Rist sesamfrø på en tør pande under jævnlig omrøring, til de er gyldenbrune. Drys dem over salaten, og server retten lun eller kold.