KIKKOMAN

Sprøde, lyserøde blomkålspopcorn

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.222 kJ / 530 kcal

Fedt: **21,5 g** Protein: **13,2 g**
Kulhydrater: **68,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

75 ml	rødbedejuice
60 ml	kærnemælk
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2 spsk.	hvedemel
2 spsk.	majsstivelse
0,25 tsk.	hvidløgspulver
0,5 tsk.	stødt ingefær
3 nip	sort peber, friskmalet
300 g	blomkålsbuketter (popcornstore bidder)
100 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
	Stegeolie
2 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

FREMGANGSMÅDE

Step 1

75 ml rødbedejuice - **60 ml** kærnemælk - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **2 spsk.** hvedemel - **2 spsk.** majsstivelse - **0,25 tsk.** hvidløgspulver - **0,5 tsk.** stødt ingefær - **3 nip** sort peber, friskmalet
Bland rødbedesaft, kærnemælk, Kikkoman ponzu citrus sojasauce, mel, majsstivelse, hvidløgspulver og stødt ingefær sammen til en dej, og smag til med peber.

Step 2

300 g blomkålsbuketter (popcornstore bidder) - **100 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
Dyp blomkålsbuketterne i dejen, lad den overskydende dej dryppe af, og vend dem i Kikkoman panko.

Step 3

Stegeolie
Opvarm olie på en stegepande eller i en frituregryde, og steg blomkålspopcorn lidt ad gangen, indtil de er gyldne og sprøde.

Step 4

2 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
Pensl blomkålen med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, mens den stadig er varm og server derefter.