KIKKOMAN

# Stegt spidskål i citron/soja-marinade med sesamdressing

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **1** | spidskålshoved |
| **0,5 dl** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **1** | økologisk citron |
| **1 spsk.** | flydende honning |
| | Kikkoman Sesam Sauce |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

**1** Spidskålhovedet

Fjern de yderste blade på spidskålshovedet, og skær herefter ned igennem stokken, så du har 4 dele, der stadig er samlet på stokken.

**Step 2**

**1** økologisk citron - **0,5 dl** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** flydende honning

Riv skallen af citronen. Pres saften af den ene halvdel af citronen, og rør det sammen med Kikkoman sojasauce og honning.

Vend spidskålen kortvarigt i sojamarinaden.

**Step 3**

**1 spsk.** Sesamolie - Kikkoman Sesam Sauce

Varm en stor pande op, og kom Kikkoman sesamsauce på og læg spidskålen på panden, hæld lidt af marinaden over, og steg nu spidskålen på panden i saucen med skæresiden nedad, indtil det tager farve. Vend det om på den anden side, og gentag processen.

Server straks.