KIKKOMAN

Stegte østers med mayonnaise og spicy syltede løg

INGREDIENSER

4 Portioner

Stegte østers:

8	østers
50 ml	kartoffelmel
1	æg
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
150 ml	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil

Spicy syltede løg:

1	lille rødløg
50 ml	eddike
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Honning
1 tsk.	TABASCO® Pepper Sauce
3 spsk.	finthakkede forårsløgtoppe
75 g	mayonnaise

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær løget i små både. Bring eddike, sojasauce, honning og TABASCO® Pepper Sauce op at koge i en kasserolle. Vend løgbådene heri, sluk for varmen og lad det trække i den varme lage i 15 minutter.

Step 2

Åbn og befri østerserne og læg dem på en tallerken, strø kartoffelmel over dem, vend dem og gentag. Vend så i æg sammenpisket med sojasauce og til sidst i pankorasp. Steg østerserne i 180 grader varm olie i 1 minut – det er vigtigt at de ikke overtilberedes. Læg østerserne tilbage i deres skaller.

Step 3

Pynt med mayonnaise, finthakket forårsløg og spicy syltede løg inden servering.