KIKKOMAN

Tempurastegte æbler i kanel med matcha

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

Næringsindhold:
2.675 kJ / 639 kcal

Fedt: **37,4 g** Protein: **14 g**
Kulhydrater: **60,8 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Dej:

150 g	tempuramel
150 ml	danskvand
40 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Sauce:

100 g	yoghurt naturel
100 g	crème fraiche
1 tsk.	matcha-te
1 spsk.	citronsaft
1 tsk.	vaniljearoma
1 spsk.	honning

Derudover:

2	æbler
1 tsk.	kanel
1 nip	kardemomme
300 ml	stegeolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Dej:

150 g tempuramel - **150 ml** danskvand - **40 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Bland ingredienserne til dejen godt sammen og lad dejen hvile.

Step 2

100 g yoghurt naturel - **100 g** crème fraiche - **1 tsk.** matcha-te - **1 spsk.** citronsaft - **1 tsk.** vaniljearoma - **1 spsk.** honning
Bland ingredienserne til saucen godt sammen.

Step 3

2 æbler - **1 tsk.** kanel - **1 nip** kardemomme - **300 ml** stegeolie
Skræl æblerne, skær dem hver i 8 stykker, og drys krydderier ud over bådene. Vend dem i den færdige dej og steg dem i varm olie i 3-5 minutter, indtil de er gyldenbrune.
Hæld saucen i en skål og server den sammen med de stegte æblebåde.