

Kraukšķīgi Briseles kāpostu salāti ar sezamu

Kopējais laiks **30 min.** 15 min. sagatavošanas laiks 15 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

500 g	Briseles kāpostu
1 l	augu eļļas fritēšanai
2	laimi
3 ēdamk.	dārzeņu buljona
1	sasmalcināts sarkanais čili
10 g	sasmalcināta galangala vai ingvera
1	neliels, ļoti smalki sakapāts citronzāles stiebris
1 ēdamk.	brūnā cukurniedru cukura (alternatīva: palmu cukurs)
4 ēdamk.	<u>Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar ķiplokiem</u>
2 ēdamk.	<u>Kikkoman Sojas mērce</u>
50 g	balto sezama sēklu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

500 g Briseles kāpostu

Noņem Briseles kāpostu ārējās lapiņas, apgriež kātiņus, tad katrā kātiņā izdara aptuveni 1 cm dziļu krustenisku iegriezumu. Lielākos Briseles kāpostus pārgriež uz pusēm.

Solis 2

1 l augu eļļas fritēšanai

Lielā vokpannā sakarsē eļļu. Tiklīdz iemesta Briseles kāposta lapiņa tūlīt sāk burbuļot, eļļa ir pietiekami karsta (aptuveni 175 °C). Fritē Briseles kāpostus divās porcijās, katru aptuveni 4 minūtes, līdz tie ir kraukšķīgi no ārpuses un mīksti iekšpusē. Izņem no pannas un kārtīgi notecina lieko eļļu.

Solis 3

2 laima - **3 ēdamk.** dārzeņu buljona - **1** sasmalcināts sarkanais čili - **10 g** sasmalcināta galangala vai ingvera - **1** neliels, ļoti smalki sakapāts citronzāles stiebris - **1 ēdamk.** brūnā cukurniedru cukura (alternatīva: palmu cukurs) - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar ķiplokiem **2 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce

Izspiež laima sulu. Katlīnā uzvāra dārzeņu buljonu kopā ar čili, ingveru, citronzāli un cukuru. Noņem no uguns un iemaisa Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ķiplokiem, Kikkoman Sojas mērci un laima sulu, lai izveidotu marinādi.

Solis 4

50 g balto sezama sēklu

Pārlej siltos Briseles kāpostus ar terijaki marinādi. Sausā pannā, bieži apmaisot, apgrauzdē sezama sēklas, līdz tās kļūst gaiši zeltainas, un pārkaisa salātiem. Pasniedz siltus vai aukstus.