KIKKOMAN

Lasis sezama tempurā korejiešu gaumē

Kopējais laiks **270 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **15 min.** gatavošanas laiks **240 min.** marinēšanas laiks

SASTĀVDAĻAS

2 Porcijas

350 g	laša filejas bez ādas un asakām
7 ēdamk.	Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā
300 g	brokoļu
150 g	tempuras mīklas maisījuma (1 iepakojums)
2 ēdamk.	sezama sēklu
1 šķipsniņa	čili pārslu
0,5 tējk.	malta koriandra
1 l	augu eļļas fritēšanai
1	laims, sagriezts daiviņās
	dažas koriandra lapiņas

PAGATAVOŠANA

Solis 1

350 g laša filejas bez ādas un asakām - **3 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Vispirms sagriež laša fileju 1,5 cm biezās šķēlēs, pēc tam – garenos gabaliņos. Laša gabaliņus iemarinē Kikkoman Teriyaki BBQ mērcē Korejas stilā un liek ledusskapī uz 4 stundām.

Solis 2

300 g brokoļu - **150 g** tempuras mīklas maisījuma (1 iepakojums) - **2 ēdamk.** sezama sēklu - **1 šķipsniņa** šķipsniņa čili pārslu - **0,5 tējk.** malta koriandra

Sadala brokoļus ziedkopās, nomizo stingros kātus un sagriež šķēlītēs. Izmantojot irbulīšus, sajauc tempuras mīklas maisījumu ar sezama sēklām, čili pārslām un ledusaukstu ūdeni (atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma) – mīklu nedrīkst pārmaisīt.

Solis 3

1 l augu eļļas fritēšanai

Lielā vokpannā uzkarsē eļļu līdz 175 °C. Apviļā laša gabaliņus un brokoļus tempuras mīklā un pa daļām fritē apmēram 2 minūtes, līdz tie kļūst zeltaini un kraukšķīgi. Nosusina uz virtuves papīra dvieļa.

Solis 4

1 laims, sagriezts daiviņās - dažas koriandra lapiņas - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Pasniedz tempuru ar laima daiviņām un koriandru. Atlikušo Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā izmanto kā mērci pamērcēšanai.