

Hrskava salata od prokelja sa susamom

Ukupno vreme **30 min** 15 min vreme pripreme 15 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

500 gr	prokelja
1 l	biljnog ulja za prženje u dubokoj masnoći
2	limete
3 kašike	povrtnog bujona
1	crvena čili papričica, seckana
10 gr	galangala ili đumbira, seckanog
1	mala stabljika limunove trave, sitno seckana
1 kašika	smeđeg šećera od trske (alternativa: palmin šećer)
4 kašike	<u>Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom</u>
2 kašike	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
50 gr	belog susama

PRIPREMA

Korak 1

500 gr prokelja

Očistiti spoljne listove prokelja, skratiti koren, a zatim zaseći krstić dubine oko 1 cm na dnu svake glavice. Krupnije glavice preseći napola.

Korak 2

1 l biljnog ulja za prženje u dubokoj masnoći
Zagrijati ulje u velikom voku. Kada listić prokelja počne odmah da peni pri kontaktu sa uljem, ono je dovoljno toplo (oko 175°C). Pržiti prokelj u dve ture, svaku po 4 minuta, dok ne postane hrskav spolja i mekan iznutra. Izvaditi ga iz voka i dobro ocediti.

Korak 3

2 limete - **3 kašike** povrtnog bujona - **1** crvena čili papričica, seckana - **10 gr** galangala ili đumbira, seckanog - **1** mala stabljika limunove trave, sitno seckana - **1 kašika** smeđeg šećera od trske (alternativa: palmin šećer) - **4 kašike** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom **2 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
Iscediti sok od limete. Prokuvati povrtni bujon sa čilijem, đumbirom, limunovom travom i šećerom. Skloniti sa vatre i umešati Kikkoman Terijaki Wok sos sa peč.bel.lukom, Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos i sok od limete kako bi se dobila marinada.

Korak 4

50 gr belog susama

Preliti topli prokelj terijaki marinadom. Prepeći susam u suvom tiganju uz česta mešanja dok ne dobije svetlozlatnu boju, a zatim ga posuti po salati. Poslužiti toplo ili hladno.