KIKKOMAN

Korejski losos u tempuri sa susamom

Ukupno vreme **270 min** **15 min** vreme pripreme **15 min** vreme kuvanja **240 min** vreme mariniranja

SASTOJCI

2 porcije

350 gr	fileta lososa, bez kože i kostiju
7 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
300 gr	brokolija
150 gr	mešavine za tempura testo (= 1 pakovanje)
2 kašike	susama
1 prstohvat	ljuspica čilija
0,5 kašičica	mlevenog korijandera
1 l	biljnog ulja za prženje u dubokom ulju
1	limeta, isečena na kriške nekoliko listića korijandera

PRIPREMA

Korak 1

350 gr fileta lososa, bez kože i kostiju - **3 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
Najpre nasecite filet lososa na šnite debljine 1,5 cm, a zatim ih isecite na trakice. Marinirajte trakice lososa u Kikkoman Teriyaki BBQ sosu - Korejski stil u frižideru tokom 4 sata.

Korak 2

300 gr brokolija - **150 gr** mešavine za tempura testo (= 1 pakovanje) - **2 kašike** susama - **1 prstohvat** prstohvat ljuspica čilija - **0,5 kašičica** mlevenog korijandera
Isecite brokoli na cvetove, ogulite krupne stabljike i nasecite ih. Pomešajte mešavinu za tempuru sa susamom, ljuspicama čilija i ledeno hladnom vodom (prema uputstvu sa pakovanja) koristeći štapiće — nemojte previše mešati.

Korak 3

1 l biljnog ulja za prženje u dubokom ulju
Zagrejte ulje u velikom voku na 175 °C. Umočite trakice lososa i brokoli u tempura testo i pržite u porcijama oko 2 minuta po porciji, dok ne dobiju svetlozlatnu boju i postanu hrskavi. Ocedite ih na kuhinjskom papiru.

Korak 4

1 limeta, isečena na kriške - nekoliko listića korijandera - **4 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
Poslužite tempuru sa kriškama limete i korijanderom. Preostali Kikkoman Teriyaki BBQ sos - Korejski stil poslužite kao umak.