KIKKOMAN

Çıtır Morina Balıklı Banh Mi sandviç

toplam süre **20 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Banh Mi:

10	küçük baget ekmeği
800 gr	morina balığı

Hamur Harcı:

100 gr	beyaz susam
100 gr	tempura unu
200 ml	su
3 litre	kızartmalık sıvı yağ
2 tatlı kaşığı	toz zerdeçal

Salata:

300 gr	havuç
300 gr	salatalık
100 ml	pirinç sirkesi
4 tatlı kaşığı	bal
4 tatlı kaşığı	taze kişniş
100 gr	kıvırcık marul
300 ml	Kikkoman Susam Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Banh Mi: Morina balığını orta boy küpler halinde kesin

Hamur Harcı: Tempura ununu su ve zerdeçal ile pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Ardından doğradığınız morina balıklarını bu harca bulayın. Buladığınız balıkları susam ile kaplayarak kızarana kadar pişirin.

Salata: Havuç ve salatalığı jülyen şekilde kesin, kişnişi ince ince doğrayın. Pirinç sirkesini bal ile karıştırıp sebzelere ekleyerek 5 dakika marine edin. Marulları yıkayın.

Servis için: Baget ekmekleri ikiye ayrılmayacakları şekilde ortadan kesin. İçlerine Kikkoman Susam Sosu sürün; marulu, hazırladığınız sebze karışımını ve çıtır balıkları yerleştirin.