KIKKOMAN

Narenciye mayonezli Kore usülü corn dog

toplam süre **78 dak.** **75 dak.** hazırlık süresi **3 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Balık için:

1,7 kg	derisiz morina balığı
200 ml	Kikkoman Poke Sos
20	şiş

For the sauce:

150 ml	Kikkoman Poke Sos
500 gr	mayonez
1,5 gr	rende limon kabuğu
100 gr	kırmızı soğan (ince doğranmış)
2 gr	frenk soğanı (doğranmış)
1,5 gr	toz biber

Hamur için:

200 gr	buğday unu (tip 405)
100 gr	polenta
12,5 gr	şeker
3,75 gr	kabartma tozu
25 gr	tuz
375 ml	tam yağlı süt
250 gr	mısır gevreği
200 gr	pirinç gevreği
2 litre	kızartma yağı

Süsleme için:

1 gr	frenk soğanı (doğranmış)
10 gr	siyah susam tohumu
10	limon dilimi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Balığı yaklaşık 4 cm x 4 cm boyutlarında küplere bölün. Kikkoman Poke Bowl'da 15 dakika marine edin. 3-4 parça 85 gram balığı şişlere geçirin ve kullanana kadar soğutun.

Adım 2

Sos için, Kikkoman Poke Sauce, mayonez, limon kabuğu rendesi, soğan, frenk soğanı ve toz biberi

Adım 3

Hamur için, un, polenta, şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Pürüzsüz bir doku elde edene kadar karıştırın.

Adım 4

Mısır gevreğini ve pirinç gevreğini buzdolabı poşetinde oklavayla kabaca ezip bir kaseye koyun.

Adım 5

Yağı 175 °C'ye ısıtın. Balık şişlerini hafifçe kurulayın, hamura batırın ve ardından mısır gevreği karışımına kaplayın. Kızgın yağda yaklaşık 3 dakika altın kahverengiye dönene kadar kızartın.

Adım 6

Her tabakta 2 corn dog servis edin. Yanına biraz sos ekleyin. Frenk soğanı, susam ve limon dilimleriyle servis edin.