

Karidesli Mini Krep

Besin değerleri (porsiyon başı):
538 kJ / 129 kcal

Yaę: **9 gr** Protein: **7,5 gr**
Karbonhidrat: **4,2 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- | | |
|----------------|---|
| 1 | Nori yaprağı (kurutulmuş deniz yosunu) |
| 200 gr | karides (Beyaz Kaplan, dondurulmuş veya taze) |
| 40 gr | soęan |
| 1 tutam | patates nişastası ya da mısır unu |
| | Kızartma için bitkisel yaę |
| | Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos |
| 1 tutam | mayonez |
| | Shichimi (7 baharat toz karışımı) ya da kırmızı biber |

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Nori yaprağı, 6 x 4 cm boyutunda kesilir. Karidesler soyulur ve bağırsakları çıkartılır. Büyük parçalar halinde kesilir ve Surimi macunu kıvamında karıştırılır.

Adım 2

Temizlenmiş soğan ince doğranır ve üzerine nişasta serpilir. Soęanlar bir kâseye koyulur, Surimi macunu eklenip iyice karıştırılır. Bu karışımdan küçük parçalar alınır ve krep şekli verilir (yaklaşık 20 g). Her bir parça, Nori yaprağına sarılır. Daha sonra nişastaya batırılıp 170 ° C 'de kızartılır.

Adım 3

Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos, mayonez ve Shichimi ile süslenip sıcak servis edilir.