KIKKOMAN

Kore'den susamlı tempura somon

toplam süre **270 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi **240 dak.** marine süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

350 gr	somon fileto (derisiz ve kemiksiz)
7 yemek kaşığı	Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos
300 gr	brokoli
150 gr	tempura karışımı (1 paket)
2 yemek kaşığı	susam
1 tutam	tutam pul biber
0,5 tatlı kaşığı	öğütülmüş kişniş
1 litre	bitkisel yağ (derin kızartma için)
1	adet yeşil limon (dilimler halinde)
	Birkaç dal kişniş yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

350 gr somon fileto (derisiz ve kemiksiz) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Somonu önce 1,5 cm kalınlığında dilimleyin, ardından şeritler halinde kesin. Somon şeritlerini Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile 4 saat buzdolabında marine edin.

Adım 2

300 gr brokoli - **150 gr** tempura karışımı (1 paket) - **2 yemek kaşığı** susam - **1 tutam** tutam pul biber - **0,5 tatlı kaşığı** öğütülmüş kişniş

Brokoliyi çiçeklerine ayırın. Kalın sapları soyun ve dilimleyin. Tempura karışımını susam, pul biber ve buz gibi soğuk suyla (paketindeki talimatlara göre) karıştırın. Çubuklarla karıştırın ve fazla çırpmayın.

Adım 3

1 litre bitkisel yağ (derin kızartma için)

Yağı geniş bir wok'ta 175°C'ye ısıtın. Somon şeritlerini ve brokoliyi tempura karışımına bulayın. Partiler halinde yaklaşık 2 dakika altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın. Mutfak kâğıdı üzerinde süzdürün.

Adım 4

1 adet yeşil limon (dilimler halinde) - Birkaç dal kişniş yaprağı - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Tempura'yı yeşil limon dilimleri ve kişniş yapraklarıyla servis edin. Kalan Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style sosunu dip olarak kullanın.