

Kremalı edamame sosuyla acılı ekmek kırıntılı karides şiş

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.438 kJ / 583 kcal

Yağ: **28,9 gr** Protein: **26,9 gr**
Karbonhidrat: **50,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 200 gr** dondurulmuş edamame (alternatif olarak, dondurulmuş bezelye)
Tuz
Kişniş yaprakları
taze krema
- 2 yemek kaşığı** misket limonu suyu
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 5,5 tatlı kaşığı** Taze çekilmiş karabiber
- 1** yumurta
- 0,5 tatlı kaşığı** pul biber
- 20 gr** mısır nişastası (yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 30 gr** un (yaklaşık 2-3 yemek kaşığı)
- 0,5 tatlı kaşığı** kabartma tozu
- 12** çiğ, kabuklu büyük karides (alternatif: Deniz tarağı, somon fileto)
- 50 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
- 2 yemek kaşığı** ayçiçeği yağı
- 6** defne yaprağı
Ayrıca: Küçük ahşap çöp şiş veya kokteyl çubuğu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Edamame'yi pişirin, suyunu süzün, biraz soğumaya bırakın. Ardından kişniş, taze krema, misket limonu suyu ve 3-4 tatlı kaşığı Kikkoman soya sosu ile püre haline getirip karabiberle çeşnilendirin.

Adım 2

Yumurtayı pul biber ve 2 tatlı kaşığı soya sosuyla çırpın.

Adım 3

Mısır nişastası, un ve kabartma tozunu karıştırın. Karidesleri önce un ve kabartma tozu karışımına, ardından yumurtaya ve panko ekmek kırıntılarına batırarak ısıttığınız sıvı yağda yaklaşık 5 dakika çıtır hale gelene kadar kızartın.

Adım 4

Çöp şişlere 2 karides ve 1 defne yaprağı takın ve edamame sosuyla servis edin.