KIKKOMAN

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
2 yemek kaşığı	taze krema
1 tatlı kaşığı	misket limonu suyu
5,5 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	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.