

Susamlı ıtır Brüksel lahanası salatası

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

500 gr	Brüksel lahanası
1 litre	bitkisel yağ (derin kızartma için)
2	adet yeşil limon
3 yemek kaşığı	sebze suyu
1	adet doğranmış kırmızı acı biber
10 gr	doğranmış zencefil ya da zencefil kökü
1	adet küçük limonotu sapı (çok ince doğranmış)
1 yemek kaşığı	esmer kamış şekeri (alternatif: Palmiye şekeri)
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
50 gr	beyaz susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 gr Brüksel lahanası

Dış yapraklarını temizleyin, dip kısmını kesin ve sap bölümüne yaklaşık 1 cm derinliğinde artı şekilde kesik atın. Büyük lahanaları ikiye bölün.

Adım 2

1 litre bitkisel yağ (derin kızartma için)

Yağı geniş bir wok'ta ısıtın. Bir lahanaya yaprağı yağa değdiğinde anında kabarıyorsa yağ yeterince sıcaktır (yaklaşık 175°C). Brüksel lahanalarını iki parti hâlinde, her seferinde yaklaşık 4 dakika dışı çıtır içi yumuşak olana kadar kızartın. ıkarıp iyice süzdürün.

Adım 3

2 adet yeşil limon - **3 yemek kaşığı** sebze suyu - **1** adet kırmızı acı biber, doğranmış - **10 gr** zencefil ya da zencefil kökü, doğranmış - **1** adet küçük limonotu sapı (çok ince doğranmış) - **1 yemek kaşığı** esmer kamış şekeri (alternatif: palmiye şekeri) - **4 yemek kaşığı** [Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu](#) **2 yemek kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#) Yeşil limonların suyunu sıkın. Sebze suyunu biber, zencefil, limonotu ve şekerle birlikte kaynatın. Ocaktan alın. Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve yeşil limon suyunu ekleyerek marinasyonu hazırlayın.

Adım 4

50 gr beyaz susam

Hazırladığınız teriyaki marinasyonunu sıcak Brüksel lahanalarının üzerine dökün. Susamı kuru bir tavada sık sık karıştırarak açık altın renge gelene kadar kavurun. Salatanın üzerine serpin. Ilık veya

soğuk servis edin.