KIKKOMAN®

Ton Balıklı, Tatlı Mısırlı Tempura Köfte

MALZEMELER

4 porsiyon

1	kutu suyunda ton balığı (180g)
100 gr	kutu mısır
1 parça / tane	arpacık soğanı
0,5 tatlı kaşığı	balık ya da sebze bulyon
70 gr	buğday unu Tip 405
1 parça / tane	yumurta sarısı
100 ml	buzlu su
Aurora Sos	
100 gr	ketçap
100 gr	mayonez
20 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
5 ml	limon suyu
	Birkaç damla TABASCO®
	Biber Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Arpacık soğan ince doğranır ve üzerine un serpilir. Ton balığı ve mısırın suyu süzülür. Yumurta sarısı, buzlu su ile karıştırılır, un yavaşça ilave edilir, ancak hamur oluşmamasına dikkat edilir. Arpacık soğanı, ton balığı ve mısır ilave edilip karıştırılır. 170 ° C 'de, küçük köfteler kızartılır.

Adım 2

Aurora sos ile servis yapılır.