Kanapka banh mi z chrupiącym dorszem

Czas ogółem **20 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Banh Mi:

10	małych bagietek
800 g	dorsza

Surowe ciasto:

100 g	białego sezamu
100 g	mąki do tempury
200 ml	wody
3 l	oleju do smażenia
2 łyżeczki	kurkumy

Sałatka:

300 g	marchewki
300 g	ogórka
100 ml	octu ryżowego
4 łyżeczki	miodu
4 łyżeczki	kolendry
100 g	sałaty karbowanej
300 ml	Sos sezamowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Bahn mi: Dorsza pokrój w średniej wielkości kostkę.

Ciasto: Mąkę do tempury wymieszaj z wodą i kurkumą na gładką masę. Obtocz kawałki dorsza w cieście, a następnie w sezamie. Smaż na głębokim tłuszczu, aż się zrumienią.

Sałatka: Marchewkę i ogórka pokrój w słupki julienne. Kolendrę drobno posiekaj. Ocet ryżowy wymieszaj z miodem. Dodaj warzywa i marynuj przez 5 minut. Umyj liście sałaty.

Sposób podania: Bagietkę przekrój wzdłuż na pół, ale nie rozkrawaj jej do końca. Posmaruj wnętrze bagietki Sosem sezamowym Kikkoman. Dodaj sałatkę, odsączone z marynaty warzywa i kawałki chrupiącej ryby.