KIKKOMAN

Pakory z batatów z dipem sezamowym tamari

Czas ogółem **20 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Warzywa:

600 g	batatów
600 g	marchewki
600 g	białej cebuli
300 g	szpinaku

Surowe ciasto:

1,1 kg	mąki z ciecierzycy
1 l	wody
4 łyżki	curry w proszku
5	szczypt soli

Sos:

200 ml	Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
100 ml	octu ryżowego
50 g	czosnku, drobno posiekanego
10 g	czerwonego chili, drobno posiekanego
1	kawałek imbiru
2 łyżki	oleju sezamowego
2,5 g	białego sezamu, prażonego

Do smażenia:

6 l	oleju

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Warzywa: Warzywa obierz i pokrój w cienkie słupki o długości 8 cm.

Ciasto: Wymieszaj mąkę z ciecierzycy z curry w proszku i solą. Dodaj wodę i mieszaj do uzyskania gładkiej masy.

Dip: Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.

Smażenie: Rozgrzej olej do 180°C. Warzywa wymieszaj z ciastem. Uformuj kulki wielkości piłki golfowej i smaż partiami na głębokim oleju przez ok. 3 minuty, aż się zrumienią.

Sposób podania: Gotowe pakory podawaj z dipem w osobnej miseczce.