KIKKOMAN

Chrupiąca sałatka z brukselki z sezamem

Czas ogółem **30 min** **15 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

500 g	brukselki
1 l	oleju roślinnego do smażenia
2	limonki
3 łyżki	bulionu warzywnego
1	czerwona papryczka chili, posiekana
10 g	galangalu lub imbiru, posiekanego
1	mała łodyga trawy cytrynowej, bardzo drobno posiekana
1 łyżka	brązowego cukru trzcinowego (alternatywnie: cukier palmowy)
4 łyżki	Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
50 g	białego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

500 g brukselki

Usuń zewnętrzne liście z brukselki. Łodygę przytnij, a następnie natnij ją na krzyż na głębokość około 1 cm. Większe brukselki przekrój na pół.

Krok 2

1 l oleju roślinnego do smażenia w głębokim tłuszczu

Rozgrzej olej w dużym woku. Kiedy brukselka zacznie od razu bulgotać w kontakcie z tłuszczem, olej jest wystarczająco gorący (ok. 175°C). Smaż brukselkę w dwóch partiach, każdą po około 4 minuty, aż będzie chrupiąca na zewnątrz i miękka w środku. Wyjmij z woka i dobrze odsącz.

Krok 3

2 limonki - **3 łyżki** bulionu warzywnego - **1** czerwona papryczka chili, posiekana - **10 g** galangalu lub imbiru, posiekanego - **1** mała łodyga trawy cytrynowej, bardzo drobno posiekana - **1 łyżka** brązowego cukru trzcinowego - **4 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Wyciśnij sok z limonek. Zagotuj bulion warzywny z chili, imbirem, trawą cytrynową i cukrem. Zdejmij z ognia i dodaj Sos do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman, Sos sojowy Kikkoman i sok z limonki, aby powstała marynata.

Krok 4

50 g białego sezamu

Zalej ciepłą brukselkę marynatą teriyaki. Upraż sezam na suchej patelni, często mieszając, aż nabierze jasnozłotego koloru. Posyp sałatkę sezamem i podawaj na ciepło lub na zimno.