

Chrupiące małże w stylu buffalo z polewą ponzu-chili

Czas ogółem **25 min** 10 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

400 g	świeżych małży
1 l	wody
500 ml	oleju do smażenia
4 łyżki	mąki uniwersalnej (zwykłej)
4 łyżki	skrobi ziemniaczanej lub mąki kukurydzianej
1 łyżeczka	wędzonej papryki
1 łyżeczka	czosnku granulowanego
1 łyżeczka	kminku
0,25 łyżeczki	proszku do pieczenia
0,5 łyżeczki	solu
3 łyżki	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
1 łyżka	srirachy
1 łyżka	ketchupu
	skórka z ½ limonki
	skórka z ½ cytryny
2	cebule dymki
	odrobina kolendry do posypania

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

400 g świeżych małży - **1 l** wody

Włóż małże do garnka, zalej wodą i postaw na średnim ogniu. Gotuj, aż muszle się otworzą (ok. 5-7 minut). Odcedź i pozostaw do ostygnięcia na 3-4 minuty. Następnie wyjmij mięso małży z muszli i odłóż je na bok.

Krok 2

500 ml oleju do smażenia - **4 łyżki** mąki uniwersalnej (zwykłej) - **4 łyżki** skrobi ziemniaczanej lub mąki kukurydzianej - **1 łyżeczka** wędzonej papryki - **1 łyżeczka** czosnku granulowanego - **1 łyżeczka** kminku - **0,25 łyżeczki** proszku do pieczenia

Wlej olej do rondla i postaw na średnim ogniu, aż rozgrzeje się do 180°C.

Wymieszaj dokładnie wszystkie suche składniki. Przesyp ¼ mieszanki do drugiej miski i dodaj 1-2 łyżki zimnej wody. Mieszaj do uzyskania gęstego ciasta.

Umieść małże w cieście. Wymieszaj dokładnie i przełóż do miski z resztą suchej mieszanki. Upewnij się, że wszystkie małże są w niej dokładnie obtoczone. Smaż małże na rozgrzanym oleju przez ok. 2-3 minuty lub do momentu, aż staną się złocistobrązowe.

Odsącz małże na papierowym ręczniku.

Krok 3

3 łyżki Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **1 łyżka** srirachy - **1 łyżka** ketchupu - skórka z ½ limonki - skórka z ½ cytryny

Wymieszaj wszystkie składniki: Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, srirachę, ketchup, skórkę z limonki i cytryny, aż do uzyskania polewy o gładkiej konsystencji.

Krok 4

2 cebule dymki - odrobina kolendry do posypania
Polej usmażone małże polewą i mieszaj, aż dokładnie się nią pokryją. Dymkę pokrój. Posyp małże dymką i liśćmi kolendry.