KIKKOMAN

Chrupiący różowy popcorn z kalafiora

Czas ogółem **20 min** **10 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.222 kJ / 530 kcal

Tłuszcz: **21,5 g** Białko: **13,2 g**
Węglowodany: **68,7 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

75 ml	soku z buraków
60 ml	maślanki
4 łyżki	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
2 łyżki	mąki pszennej
2 łyżki	mąki kukurydzianej
0,25 łyżeczki	czosnku w proszku
0,5 łyżeczki	mielonego imbiru
3 szczypty	świeżo zmielonego czarnego pieprzu
300 g	różyczek kalafiora (kawałki wielkości popcornu)
100 g	Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
	olej do smażenia
2 łyżki	Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

75 ml soku z buraków - **60 ml** maślanki - **4 łyżki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **2 łyżki** mąki pszennej - **2 łyżki** mąki kukurydzianej - **0,25 łyżeczki** czosnku w proszku - **0,5 łyżeczki** mielonego imbiru - **3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu
Wymieszaj sok z buraków, maślankę, Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, mąkę pszenną i kukurydzianą, czosnek w proszku i mielony imbir, aż powstanie gładkie ciasto. Następnie dopraw pieprzem.

Krok 2

300 g różyczek kalafiora (kawałki wielkości popcornu) - **100 g** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
Zanurz różyczki kalafiora w przygotowanym cieście i pozwól, aby jego nadmiar swobodnie spłynął. Następnie dokładnie obtocz kalafiora w Panko Kikkoman.

Krok 3

olej do smażenia
Rozgrzej olej w dużej patelni lub frytkownicy. Smaż kalafiora partiami, aż panierka nabierze złocistego koloru i stanie się przyjemnie chrupiąca.

Krok 4

2 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Posmaruj gorące różyczki kalafiora Sosem Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman i podawaj od razu po przygotowaniu.