

# Łosoś po koreańsku w sezamowej tempurze

Czas ogółem **270 min** 15 min Czas przygotowania 15 min Czas gotowania 240 min Czas marynowania

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| <b>350 g</b>        | filetu z łososia, bez skóry i ości                 |
| <b>7 łyżki</b>      | <u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u> |
| <b>300 g</b>        | brokułów                                           |
| <b>150 g</b>        | mieszanek do ciasta tempura (= 1 opakowanie)       |
| <b>2 łyżki</b>      | sezamu                                             |
| <b>1 szczypta</b>   | szczypta płatków chili                             |
| <b>0,5 łyżeczki</b> | mielonej kolendry                                  |
| <b>1 l</b>          | oleju roślinnego do smażenia w głębokim tłuszczu   |
| <b>1</b>            | limonka, pokrojona w ćwiartki                      |
|                     | kilka listków kolendry                             |

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

**350 g** fileta z łososia, bez skóry i ości - **3 łyżki**

Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Filet z łososia pokrój najpierw na plastry o grubości 1,5 cm, a następnie w paski. Zamarynuj łososia w Sosie Teriyaki BBQ w stylu koreańskim Kikkoman i odstaw do lodówki na 4 godziny.

### Krok 2

**300 g** brokułów - **150 g** mieszanek do ciasta tempura (= 1 opakowanie) - **2 łyżki** sezamu - **1 szczypta** płatków chili - **0,5 łyżeczki** mielonej kolendry

Brokuły pokrój na różyczki. Obierz grube łodygi i pokrój je w plasterki. Używając pałeczek, wymieszaj ciasto tempura z sezamem, płatkami chili i lodowaną wodą (zgodnie z instrukcją na opakowaniu). Ważne - nie mieszaj za długo!

### Krok 3

**1 l** oleju roślinnego do smażenia w głębokim tłuszczu

Rozgrzej olej w dużym woku do 175°C. Zanurz paski łososia i brokuły w cieście tempura i smaż partiami przez około 2 minuty, aż staną się lekko złociste i chrupiące. Odsącz na ręczniku papierowym.

### Krok 4

**1** limonka pokrojona w ćwiartki - kilka listków kolendry - **4 łyżki** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Podawaj łososia w tempurze z ćwiartkami limonki i kolendrą. Resztę Sosu Teriyaki BBQ w stylu koreańskim Kikkoman wykorzystaj jako dip.