KIKKOMAN

Bataattipakorat seesamikastikkeella

kokonaisaika **20 min**

AINEKSET

10 annosta

Kasvikset:

600 g	bataattia
600 g	porkkanaa
600 g	hopeasipulia
300 g	pinaattia

Taikina:

1,1 kg	kikhernejauhoja
1 l	vettä
4 rkl	curryjauhetta
5	hyppysellistä suolaa

Kastike:

200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike
100 ml	riisiviinietikkaa
50 g	silputtua valkosipulia
10 g	silputtua punaista chiliä
1	pala inkivääriä
2 rkl	seesamiöljyä
2,5 g	paahdettuja valkoisia seesaminsiemeniä

Friteeraukseen:

6 l	öljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kasvikset: Kuori ja suikaloi kasvikset ohuiksi 8 cm pitkiksi tikuiksi.

Taikina: Sekoita kikhernejauhot, curryjauhe ja suola. Lisää sitten vesi ja sekoita, kunnes taikina on sileää.

Kastike: Sekoita kaikki ainekset hyvin.

Friteeraus: Lämmitä öljy 180 asteeseen. Sekoita kasvikset taikinan joukkoon. Friteeraa golfpallon kokoisia nokareita erissä noin 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Tarjoilu: Kaada kastike erilliseen kulhoon ja tarjoile pakoroiden kanssa.