KIKKOMAN

Mehukkaat letut merenelävistä

kokonaisaika **30 min**

AINEKSET

10 annosta

500 g	raakoja, kuorettomia katkarapuja
500 g	puhdistettua kalmaria
200 ml	Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille
500 g	puhdistettua mustekalaa
3	nippua kevätsipulia
2	chilipalkoa silputtuna
500 g	vehnäjauhoja
200 g	porkkanaa
6	kananmunaa
500 ml	vettä
200 g	perunajauhoja
3 rkl	seesamiöljyä
	pippuria maun mukaan
200 ml	öljyä friteeraukseen
	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike (valinnainen, tarjoiluun)

VALMISTUS

Vaihe 1

Taikina: Pilko porkkanat ja kevätsipulit ohuiksi renkaiksi, jätä hiukan kevätsipulia koristeluun. Lisää chili kasvisten joukkoon. Kuutioi puhdistetut merenelävät. Sekoita kasvikset, merenelävät, kananmunat, vehnä- ja perunajauhot, seesamiöljy, vesi ja Kikkomanin Chilikastike Kimchille. Mausta pippurilla. Kuumenna öljy pannulla ja friteeraa taikinasta lettuja, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Tarjoilu: Ripottele lettujen päälle kevätsipulia ja tarjoile Kikkomanin soijakastikkeen kera.