KIKKOMAN

Friteerattua omenaa matcha-kastikkeella

kokonaisaika **20 min** **10 min** valmistus **10 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.675 kJ / 639 kcal

Rasva: **37,4 g** Proteiini: **14 g**
Hiilihydraatit: **60,8 g**

AINEKSET

2 annosta

Friteeraustaikina:

150 g	tempura-jauhoa
150 ml	kivennäisvettä
40 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Kastike:

100 g	maustamatonta jugurttia
100 g	kermaviiliä
1 tl	matcha-teejauhetta
1 rkl	sitruunamehua
1 tl	vanilja-aromia
1 rkl	hunajaa

Lisäksi:

2	omenaa
1 tl	kanelia
1 hyppyselli nen	kardemummaa
300 ml	öljyä friteeraukseen

VALMISTUS

Vaihe 1

Friteeraustaikina:

150 g tempura-jauhoa - **150 ml** kivennäisvettä - **40 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Sekoita ainekset hyvin ja jätä tekeytymään.

Vaihe 2

100 g maustamatonta jugurttia - **100 g** kermaviiliä - **1 tl** matcha-teejauhetta - **1 rkl** sitruunamehua - **1 tl** vanilja-aromia - **1 rkl** hunajaa
Sekoita kastikeainekset hyvin.

Vaihe 3

2 omenaa - **1 tl** kanelia - **1 hyppysellinen** kardemummaa - **300 ml** öljyä friteeraukseen
Kuori omenat ja lohko ne 8 osaan. Ripottele mausteet päälle. Pyörittele lohkot friteeraustaikinassa ja friteeraa kuumassa öljyssä 3–5 minuuttia, kunnes lohkot ovat kullanruskeita. Laita kastike pieneen kippoon ja tarjoile friteerattujen omenalohkojen kera.