KIKKOMAN

Friteeratut simpukat ponzu-chilikastikkeella

kokonaisaika **25 min** **10 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

400 g	tuoreita simpukoita
1 l	vettä
500 ml	ruokaöljyä
4 rkl	vehnäjauhoja
4 rkl	perunajauhoa tai maissitärkkelystä
1 tl	savupaprikajauhetta
1 tl	valkosipulijauhetta
1 tl	kuminaa
0,25 tl	leivinjauhetta
0,5 tl	suolaa
3 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
1 rkl	sriracha-kastiketta
1 rkl	ketsuppia
	puolikkaan limetin raastettu kuori
	puolikkaan sitruunan raastettu kuori
2	kevätsipulia
	hiukan korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g tuoreita simpukoita - **1 l** vettä
Laita simpukat ja vesi kattilaan ja keitä keskilämmöllä, kunnes simpukat ovat avautuneet (n. 5-7 minuuttia). Valuta simpukat ja anna jäähtyä 3-4 minuuttia. Irrota simpukanliha kuorista.

Vaihe 2

500 ml ruokaöljyä - **4 rkl** vehnäjauhoja - **4 rkl** perunajauhoa tai maissitärkkelystä - **1 tl** savupaprikajauhetta - **1 tl** valkosipulijauhetta - **1 tl** kuminaa - **0,25 tl** leivinjauhetta
Lämmitä öljyä kattilassa keskilämmöllä, kunnes sen lämpötila on 180 C.

Sekoita kuivat ainekset keskenään. Laita ¼ seoksesta kulhoon ja lisää 1-2 rkl kylmää vettä. Sekoita taikinaksi.
Kääntele simpukoita ensin taikinassa ja sen jälkeen jauhoseoksessa. Friteeraa simpukoita öljyssä n. 2-3 minuuttia, tai kunnes ne ovat kullanruskeita. Nosta simpukat talouspaperin päälle kuivumaan.

Vaihe 3

3 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **1 rkl** sriracha-kastiketta - **1 rkl** ketsuppia - puolikkaan limetin raastettu kuori - puolikkaan sitruunan raastettu kuori
Sekoita Kikkomanin Ponzu-kastike, sriracha, ketsuppi sekä limetin ja sitruunan raastetut kuoret kastikkeeksi.

Vaihe 4

2 kevätsipulia - hiukan korianteria
Sekoita kastike ja simpukat. Ripottele silputtu kevätsipuli ja korianterinlehdet simpukoiden päälle.