KIKKOMAN

Korealainen lohitempura seesamilla

kokonaisaika **270 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus **240 min** marinointi

AINEKSET

2 annosta

350 g	nahatonta ja ruodotonta lohifileetä
7 rkl	Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
300 g	parsakaalia
150 g	tempura-jauhoseosta (1 pussi)
2 rkl	seesaminsiemeniä
1 hyppyselinen	chilihiutaleita
0,5 tl	jauhettua korianteria
1 l	kasviöljyä friteeraukseen
1	limetti leikattuna lohkoiksi
	Muutama korianterin lehti

VALMISTUS

Vaihe 1

350 g nahatonta ja ruodotonta lohifileetä - **3 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
Viipaloi lohifilee ensin 1,5 cm paksuisiksi siivuiksi. Leikkaa siivut sitten suikaleiksi. Marinoi lohisuikaleita Kikkoman teriyakikastikkeessa jääkaapissa 4 tuntia.

Vaihe 2

300 g parsakaalia - **150 g** tempura-jauhoseos (1 pussi) - **2 rkl** seesaminsiemeniä - **1 hyppyselinen** chilihiutaleita - **0,5 tl** jauhettua korianteria
Leikkaa parsakaali nupuiksi. Kuori paksu varsi ja viipaloi se. Sekoita seesaminsiemenet, chilihiutaleet ja tempura-jauhoseos jääkylmään veteen (pakkauksen ohjeen mukaan) käyttäen syömäpuikkoja – älä sekoita liikaa.

Vaihe 3

1 l kasviöljyä friteeraukseen
Kuumenna öljy 175-asteiseksi isossa wokkipannussa. Kasta lohisuikaleet ja parsakaali tempura-taikinaan ja friteeraa niitä erissä n. 2 minuuttia, kunnes ne ovat hiukan kullanruskeita ja rapeita. Valuta talouspaperin päällä.

Vaihe 4

1 limetti leikattuna lohkoiksi - Muutama korianterin lehti - **4 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
Tarjoile tempura limettilohkojen ja korianterin kera. Käytä loput Kikkoman teriyakikastikkeesta dippinä.