KIKKOMAN

Pinkki kukkakaali-popcorn

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

Ravintosisältö (per annos):
2.222 kJ / 530 kcal

Rasva: **21,5 g** Proteiini: **13,2 g**
Hiilihydraatit: **68,7 g**

AINEKSET

2 annosta

75 ml	punajuurimehua
60 ml	kirnupiimää
4 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
2 rkl	vehnäjauhoja
2 rkl	maissitärkkelystä
0,25 tl	valkosipulijauhetta
0,5 tl	jauhettua inkivääriä
3 hyppyselli stä	vastajauhettua mustapippuria
300 g	kukkakaalia (popcornin kokoisina paloina)
100 g	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
	Öljyä paistamiseen
2 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

VALMISTUS

Vaihe 1

75 ml punajuurimehua - **60 ml** kirnupiimää - **4 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **2 rkl** vehnäjauhoja - **2 rkl** maissitärkkelystä - **0,25 tl** valkosipulijauhetta - **0,5 tl** jauhettua inkivääriä - **3 hyppysellistä** vastajauhettua mustapippuria
Sekoita punajuurimehu, kirnupiimä, Kikkoman ponzu sitrussoijakastike, vehnäjauhot, maissitärkkelys, valkosipulijauhe ja jauhettu inkivääri taikinaksi. Mausta mustapippurilla.

Vaihe 2

300 g kukkakaalia (popcornin kokoisina paloina) - **100 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Kasta kukkakaalinpalat taikinaan, valuta ylimääräinen taikina pois ja kuorruta Kikkoman panko-korppujauhoilla.

Vaihe 3

Öljyä paistamiseen
Kuumenna öljy isolla paistinpannulla tai friteerauskeittimessä ja friteeraa kukkakaali erissä, kunnes se on kullanruskeaa ja rapeaa.

Vaihe 4

2 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
Sivele kukkakaalit Kikkoman teriyaki BBQ-kastikkeella, kun ne ovat vielä kuumia ja tarjoile.