KIKKOMAN

Korejský losos v sezamovém tempuře

Celkový čas vaření **270 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření **240 min.** Doba marinování

INGREDIENCE

2 Porce

350 g	filetu z lososa, bez kůže a kostí
7 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob
300 g	brokolice
150 g	směsi na tempuru (= 1 balíček)
2 polévkové lžíce	sezamových semínek
1 špetka	čili vloček
0,5 čajové lžičky	mletého koriandru
1 l	rostlinného oleje na fritování
1	limetka, nakrájená na měsíčky
	Pár lístků koriandru

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

350 g filetu z lososa, bez kůže a kostí - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Filet z lososa nejprve nakrájejte na plátky silné asi 1,5 cm a poté na proužky. Proužky lososa naložte do Kikkoman Teriyaki BBQ omáčky na korejský způsob a nechte marinovat v lednici po dobu 4 hodin.

Krok 2

300 g brokolice - **150 g** směsi na tempuru (= 1 balíček) - **2 polévkové lžíce** sezamových semínek - **1 špetka** čili vloček - **0,5 čajové lžičky** mletého koriandru

Brokolici rozdělte na růžičky, silnější stonky oloupejte a nakrájejte na plátky. Směs na tempuru promíchejte pomocí hůlek se sezamovými semínky, čili vločkami a ledově studenou vodou (podle pokynů na obalu) – nemíchejte ale příliš dlouho.

Krok 3

1 l rostlinného oleje na fritování

Zahřejte olej ve velkém woku na 175 °C. Proužky lososa a brokolici obalte v těstíčku na tempuru a postupně smažte asi 2 minuty, dokud nezezlátnou a nebudou křupavé. Nechte okapat na kuchyňském papíru.

Krok 4

1 limetka, nakrájená na měsíčky - Pár lístků koriandru - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Podávejte tempuru s měsíčky limetky a lístky koriandru. Zbývající Kikkoman Teriyaki BBQ omáčku na korejský způsob použijte jako dip.