KIKKOMAN

Křupavý růžový popcorn z květáku

Celkový čas vaření **20 min.** **10 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.222 kJ / 530 kcal

Tuky: **21,5 g** Bílkoviny: **13,2 g**
Sacharidy: **68,7 g**

INGREDIENCE

2 Porce

70 ml	šťávy z červené řepy
60 ml	podmáslí
4 polévkové lžíce	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
2 polévkové lžíce	hladké mouky
2 polévkové lžíce	kukuřičného škrobu
0,25 čajové lžičky	česnekového prášku
0,5 čajové lžičky	mletého zázvoru
3 špetky	čerstvě mletého černého pepře
300 g	růžiček květáku (kousky velikosti popcornu)
100 g	Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
	Olej na smažení
2 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

75 ml šťávy z červené řepy - **60 ml** podmáslí - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **2 polévkové lžíce** hladké mouky - **2 polévkové lžíce** kukuřičného škrobu - **0,25 čajové lžičky** česnekového prášku - **0,5 čajové lžičky** mletého zázvoru - **3 špetky** čerstvě mletého černého pepře
Smíchejte šťávu z červené řepy, podmáslí, Kikkoman Ponzu citrón, hladkou mouku, kukuřičný škrob, česnekový prášek a mletý zázvor na těstíčko a dochuťte pepřem.

Krok 2

300 g růžiček květáku (kousky velikosti popcornu) - **100 g** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
Růžičky květáku namáčejte do těstíčka, nechte okapat přebytek a obalte je v Kikkoman Panko.

Krok 3

Olej na smažení
Ve velké pánvi nebo ve fritéze rozehřejte olej a květák smažte po dávkách dozlatova a dokřupava.

Krok 4

2 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
Potřete květák s Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem, dokud je stále horký, a podávejte.