KIKKOMAN

Křupavý salát z klíčků se sezamovými semínky

Celkový čas vaření **30 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

500 g	růžičkové kapusty
1 l	rostlinného oleje na fritování
2	limetky
3 polévkové lžíce	zeleninového vývaru
1	červená čili paprička, nasekaná
10 g	galangalu nebo zázvoru, nasekaného
1	malý stonek citronové trávy, velmi jemně nasekaný
1 polévková lžíce	třtinového cukru (alternativa: palmový cukr)
4 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
2 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
50 g	bílých sezamových semínek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

500 g růžičkové kapusty

Odstraňte z kapustiček vnější listy, seřízněte spodní část košťálu a do stonku vyřízněte křížek hluboký asi 1 cm. Větší kapustičky rozpulte.

Krok 2

1 l rostlinného oleje na fritování

Zahřejte olej ve velkém woku. Jakmile se list kapustičky po vhození okamžitě začne smažit a tvoří bublinky, olej je dostatečně horký (přibližně 175 °C). Smažte kapustičky ve dvou dávkách, každou asi 4 minuty, dokud nebudou zvenku křupavé a uvnitř měkké. Vyjměte je z woku a dobře nechte okapat.

Krok 3

2 limetky - **3 polévkové lžíce** zeleninového vývaru - **1** červená čili paprička, nasekaná - **10 g** galangalu nebo zázvoru, nasekaného - **1** malý stonek citronové trávy, velmi jemně nasekaný - **1 polévková lžíce** třtinového cukru (alternativa: palmový cukr) - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Vymačkejte šťávu z limetek. Zeleninový vývar přiveďte k varu spolu s čilii, zázvorem, citronovou trávou a cukrem. Sejměte z ohně a vmíchejte Kikkoman Teriyaki česnek, Kikkoman Sójovou omáčku a limetkovou šťávu, čímž vytvoříte marinádu.

Krok 4

50 g bílých sezamových semínek

Přelijte teplé růžičkové kapustičky teriyaki marinádou. Sezamová semínka nasucho opražte

na pánvi, dokud lehce nezezlátnou, a často míchejte. Poté jimi posypte salát. Podávejte teplé nebo studené.