KIKKOMAN

Saftige Seafood-Pancakes

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

500 g	rohe Garnelen, ohne Schalen und Schwänze
500 g	Tintenfisch, geputzt
200 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
500 g	Oktopus, geputzt
3	Bunde Frühlingszwiebeln
2	Chilischoten, fein gehackt
500 g	Weizenmehl
200 g	Möhren
6	Eier
500 ml	Wasser
200 g	Kartoffelstärke
3 EL	Sesamöl
	Pfeffer
200 ml	Speiseöl zum Frittieren
	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce (optional, zum servieren)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Teig: Möhren und Frühlings-zwiebeln in feine Ringe schneiden, einige Frühlingszwiebeln für die Deko beiseitestellen. Chili zur Gemüsemischung geben. Geputzte Meeresfrüchte würfeln und in einer Schüssel gründlich mit Gemüse, Eiern, Mehl, Speisestärke, Sesamöl, Wasser und Kikkoman Chilisauce Kimchi vermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig portionsweise goldgelb frittieren.

Servieren: Mit Frühlingszwiebeln bestreuen, dazu Kikkoman Sojasauce reichen.