KIKKOMAN

Süsskartoffel-Pakoras mit Tamari-Sesam-Dip

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Gemüse:	
600 g	Süßkartoffeln
600 g	Möhren
600 g	weiße Zwiebeln
300 g	Spinat
Teig:	
1,1 kg	Kichererbsenmehl
1 l	Wasser
4 EL	Currypulver
5	Prisen Salz
Sauce:	
200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
100 ml	Reisessig
50 g	Knoblauch, fein gehackt
10 g	rote Chilischote, fein gehackt
1	Stück Ingwer, fein gehackt
2 EL	Sesamöl
2,5 g	Prisen weißer Sesam, geröstet
Frittieren:	
6 l	Öl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gemüse: Gemüse schälen und in 8 cm dünne, lange Stücke stifteln.

Teig: Kichererbsenmehl mit Currypulver und Salz mischen, Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Sauce: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Frittieren: Das Öl auf 180 Grad erhitzen. Gemüse in den Teig geben, golfballgroße Portionen formen und nacheinander etwa 3 Minuten goldbraun frittieren.

Servieren: Die Sauce in eine separate Schüssel füllen und mit den Pakoras servieren.