KIKKOMAN

Koreanischer Lachs in Sesam-Tempura

Gesamtzeit **270 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **240 Min.** Marinierdauer

ZUTATEN

2 Portion(en)

350 g	Lachsfilet, ohne Haut und ohne Gräten
7 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art
300 g	Brokkoli
150 g	Tempura-Teigmix (= 1 Beutel)
2 EL	Sesam
1 Prise	Chiliflocken
0,5 TL	Koriander, gemahlen
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
1	Limette, geachtelt
	Einige Korianderblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

350 g Lachsfilet, ohne Haut und ohne Gräten - **3 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Lachsfilet erst in 1,5 cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. Filetstreifen mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Schritt 2

300 g Brokkoli - **150 g** Tempura-Teigmix (= 1 Beutel) - **2 EL** Sesam - **1 Prise** Chiliflocken - **0,5 TL** Koriander, gemahlen

Brokkoli in Röschen teilen, dicke Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Tempura-Teigmix mit Sesam, Chiliflocken und eiskaltem Wasser (Menge entsprechend Packungsanweisung) mit Stäbchen nur grob mischen.

Schritt 3

1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Das Öl in einem großen Wok auf 175 °C erhitzen. Lachsstreifen und Brokkoli durch den Tempurateig ziehen und in mehreren Portionen je ca. 2 Min. knusprig-hellgolden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 4

1 Limette, geachtelt - Einige Korianderblättchen - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Tempura mit Limettenstücken und Koriander anrichten, restliche Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style als Dip servieren.