KIKKOMAN

Mini-Pancakes mit Garnelen

Nährwertangaben (pro Portion):
538 kJ / 129 kcal

Fett: **9 g** Eiweiß: **7,5 g**
Kohlenhydrate: **4,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Nori Blatt
200 g	Garnelen
40 g	Zwiebeln
1 Prise	Kartoffelstärke
	Pflanzenfett
	Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig
1 Prise	Mayonnaise
	Shichimi Gewürzmischung

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Nori-Blatt in die Größe 6 x 4 cm schneiden. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. In grobe Stücke schneiden und zu einem Surimi-Teig mixen.

Schritt 2

Die geputzten Zwiebeln fein hacken und mit Stärke bestreuen. Die Zwiebeln in eine Schüssel geben, den Surimi-Teig hinzufügen, gut vermengen. Daraus kleine Pancake-Stücke formen (ca. 20 g). Jeden Cake in ein Nori-Blatt wickeln. Dieses in Stärke panieren und bei 170° C frittieren.

Schritt 3

Mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig, Mayonnaise und Shichimi garnieren und heiß servieren.