KIKKOMAN

Цветы кабачка с томатами терияки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для цветков кабачка:

600 г	цветков кабачка (30 штук по 20 г)
300 г	хумуса
200 г	смеси для кляра темпура
1 л	растительного масла для фритюра
	Морская соль
	Порошок чили

Для томатной смеси:

200 г	красного лука, нарезанного тонкой соломкой
10 г	чеснока, мелко нарезанного
500 г	варёного нута
2 кг	томатов, нарезанных небольшими кусочками
300 мл	маринада Терияки Kikkoman
50 г	горчицы
50 г	мёда
200 мл	оливкового масла, плюс немного для жарки
10 г	свежего базилика
10 г	кинзы
50 г	обжаренных кедровых орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Оборвите тычинки у цветков кабачка. С помощью кондитерского мешка наполните каждый цветок примерно 10 г хумуса. Приготовьте кляр для темпуры по инструкции на упаковке. Разогрейте фритюрницу до 175°C, окуните цветы в кляр и обжарьте во фритюре до золотистой корочки. Дайте лишнему маслу стечь на бумажное полотенце и приправьте морской солью и порошком чили.

Шаг 2

Обжарьте лук и чеснок с нутом и небольшим количеством оливкового масла на сковороде на среднем огне 1–2 минуты. Добавьте помидоры к горячему нуту и аккуратно перемешайте. Взбейте вместе маринад Терияки Kikkoman, горчицу, мёд и оливковое масло и полейте получившейся заправкой помидоры.

Шаг 3

Разложите помидоры терияки по тарелкам, украсьте базиликом и кинзой, сверху положите три цветка и жареные кедровые орешки.