KIKKOMAN

Пакоры из батата с кунжутным соусом

Общее время **20 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Овощи:

600 г	батата
600 г	моркови
600 г	белого лука
300 г	шпината

Кляр:

1,1 кг	нутовой муки
1 л	воды
4 ст. л.	порошка карри
5	щепоток соли

Соус:

200 мл	безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman
100 мл	рисового уксуса
50 г	измельченного чеснока
10 г	измельченного перца чили
1	кусочек имбиря
2 ст. л.	кунжутного масла
2,5 г	обжаренных семян кунжута

Для жарки:

6 л	растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Овощи: Очистите морковь и батат, нарежьте их тонкими палочками длиной 8 см. Нарежьте лук и шпинат.

Кляр: Смешайте нутовую муку с порошком карри и солью, добавьте воду и замесите гладкое тесто.

Соус: Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Жарка: Разогрейте масло до 180° C. Добавьте овощи в кляр, сформируйте порции размером с мяч для гольфа и жарьте порциями около 3 минут, до золотистой корочки.

Подача: Перелейте соус в отдельную креманку и подавайте с пакорами.