KIKKOMAN

Лосось в кунжутной темпуре по-корейски

Общее время **270 мин** **15 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления **240 мин** Время маринования

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

350 г	филе лосося без кожи и костей
7 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
300 г	брокколи
150 г	смеси для кляра темпура (= 1 упаковка)
2 ст. л.	кунжута
1 щепотка	хлопьев перца чили
0,5 ч. л.	молотого кориандра
1 л	растительного масла для фритюра
1	лайм, нарезанный дольками
	Несколько листьев кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

350 г филе лосося без кожи и костей - **3 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
Сначала нарежьте филе лосося на слайсы толщиной 1,5 см, а затем порежьте их на полоски. Замаринуйте лосось в барбекю-соусе Терияки Kikkoman по-корейски в холодильнике на 4 часа.

Шаг 2

300 г брокколи - **150 г** смеси для кляра темпура (= 1 упаковка) - **2 ст. л.** кунжута - **1 щепотка** хлопьев перца чили - **0,5 ч. л.** молотого кориандра
Брокколи разделите на соцветия, толстые стебли очистите от кожицы и нарежьте слайсами. Микс для темпуры смешайте с кунжутом, хлопьями чили и ледяной водой (по инструкции на упаковке) с помощью палочек (не перемешивайте слишком сильно).

Шаг 3

1 л растительного масла для фритюра
Нагрейте масло в большом воке до 175°C. Окуните полоски лосося и брокколи в кляр и обжарьте партиями по 2 минуты каждую, пока они не станут слегка золотистыми и хрустящими. Обсушите на бумажном полотенце.

Шаг 4

1 лайм, нарезанный дольками - Несколько листьев кинзы - **4 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
Подавайте темпуру с дольками лайма и кинзой. Оставшийся барбекю-соус Терияки Kikkoman по-корейски используйте в качестве соуса-дипа.