KIKKOMAN

Розовый попкорн из цветной капусты

Общее время **20 мин** **10 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 222 кДж / 530 ккал

Жиры: **21,5 г** Белки: **13,2 г**
Углеводы: **68,7 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

75 мл	свекольного сока
60 мл	пахты
4 ст. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
2 ст. л.	пшеничной муки
2 ст. л.	кукурузного крахмала
0,25 ч. л.	чесночного порошка
0,5 ч. л.	молотого имбиря
3 щепотки	свежемолотого черного перца
300 г	соцветий цветной капусты (кусочки размером с попкорн)
100 г	панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
	Растительное масло для жарки
2 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

75 мл свекольного сока - **60 мл** пахты - **4 ст. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **2 ст. л.** пшеничной муки - **2 ст. л.** кукурузного крахмала - **0,25 ч. л.** чесночного порошка - **0,5 ч. л.** молотого имбиря - **3 щепотки** свежемолотого черного перца
Смешайте свекольный сок, пахту, соевый соус Понзу Kikkoman Лимон, муку, кукурузный крахмал, чесночный порошок и молотый имбирь, чтобы получился кляр, и приправьте перцем.

Шаг 2

300 г соцветий цветной капусты (кусочки размером с попкорн) - **100 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
Окуните соцветия в кляр, дайте стечь лишней жидкости и обваляйте в панко Kikkoman.

Шаг 3

Растительное масло для жарки
Разогрейте масло в большой сковороде или фритюрнице и обжаривайте цветную капусту партиями до золотистого цвета и хрустящей корочки.

Шаг 4

2 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
Пока цветная капуста ещё горячая, смажьте её барбекю-соусом Терияки Kikkoman и подавайте к столу.