KIKKOMAN

Салат из брюссельской капусты

Общее время **30 мин** **15 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

500 г	брюссельской капусты
1 л	растительного масла для фритюра
2	лайма
3 ст. л.	овощного бульона
1	красный перец чили, нарезанный
10 г	галангала или имбиря, нарезанного
1	небольшой стебель лемонграсса, очень мелко нарезанный
1 ст. л.	коричневого тростникового сахара (или пальмового сахара)
4 ст. л.	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
50 г	белого кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

500 г брюссельской капусты

Удалите верхние листья с кочанов, обрежьте стебли, затем сделайте крестообразный надрез глубиной около 1 см на стебле. Большие кочаны разрежьте пополам.

Шаг 2

1 л растительного масла для фритюра

Нагрейте масло в большом воке. Как только листок капусты при контакте с маслом сразу же начнет пузыриться, масло достаточно нагрелось (примерно 175°C). Обжарьте капусту двумя партиями по 4 минуты каждую, пока она не станет хрустящей снаружи и мягкой внутри. Выньте из вока и хорошо просушите.

Шаг 3

2 лайма - **3 ст. л.** овощного бульона - **1** красный перец чили, нарезанный - **10 г** галангала или имбиря, нарезанного - **1** небольшой стебель лемонграсса, очень мелко нарезанный - **1 ст. л.** коричневого тростникового сахара (или пальмового сахара) - **4 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Выжмите сок из лаймов. Доведите овощной бульон до кипения с перцем чили, имбирем, лемонграссом и сахаром. Снимите с огня и добавьте вок-соус Терияки Kikkoman, соевый соус Kikkoman и сок лайма, чтобы приготовить маринад.

Шаг 4

50 г белого кунжута

Полейте тёплую капусту получившимся маринадом терияки. Обжарьте кунжут на сухой

сковороде до светло-золотистого цвета, часто помешивая, затем посыпьте им салат. Подавайте тёплым или холодным.