

Mini pancake con gamberetti

Valori nutrizionali (per porzione):
538 kJ / 129 kcal

Grassi: **9 g** Proteine: **7,5 g**
Carboidrati: **4,2 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

- 1** foglio di Nori (zostera essiccata)
- 200 g** di gamberetti (White Tiger, surgelati o freschi)
- 40 g** di cipolle
- 1 pizzico** amido di patate o di mais grasso vegetale per friggere
- Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman
- 1 pizzico** maionese
- Shichimi (miscela di 7 spezie in polvere) o chilli

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il foglio di Nori in dimensione di 6x4 cm. Spellare i gamberetti e rimuovere le interiora. Tagliare a pezzetti e mescolare in un impasto Surimi.

Passaggio 2

Tritare finemente le cipolle pulite e spolverarvi l'amido al di sopra. Mettere le cipolle in una ciotola, aggiungere l'impasto Surimi e mescolare per bene. Fare le forme di mini pancake (circa 20 g). Avvolgere ogni pancake in un foglio di Nori. Impanare nell'amido e friggere a 170 °C.

Passaggio 3

Guarnire con Kikkoman Salsa Teriyaki BBQ con miele e shichimi e servire caldi.