KIKKOMAN

Popcorn di cavolfiore rosa croccanti

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.222 kJ / 530 kcal

Grassi: **21,5 g** Proteine: **13,2 g**
Carboidrati: **68,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

75 ml	di succo di barbabietola
60 ml	di latticello
4 cucchiai	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
2 cucchiai	di farina 00
2 cucchiai	di amido di mais
0,25 cucchiaino	di aglio in polvere
0,5 cucchiaino	di zenzero in polvere
3 pizzichi	di pepe nero macinato fresco
300 g	di cimette di cavolfiore (della dimensione di un popcorn)
100 g	Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
	Olio di semi (per friggere)
2 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

75 ml di succo di barbabietola - **60 ml** di latticello - **4 cucchiai** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **2 cucchiai** di farina 00 - **2 cucchiai** di amido di mais - **0,25 cucchiaino** di aglio in polvere - **0,5 cucchiaino** di zenzero in polvere - **3 pizzichi** di pepe nero macinato fresco
Mescolare il succo di barbabietola, il latticello, la Salsa Ponzu Agrumata Kikkoman, la farina, l'amido di mais, l'aglio in polvere e lo zenzero in polvere fino a ottenere una pastella fluida; insaporire con il pepe.

Passaggio 2

300 g di cimette di cavolfiore (della dimensione di un popcorn) - **100 g** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese
Immergere le cimette di cavolfiore nella pastella, lasciare colare l'eccesso e passarle nel Panko Kikkoman facendolo aderire bene.

Passaggio 3

Olio di semi (per friggere)
Scaldare l'olio in una padella capiente o in una friggitrice e friggere il cavolfiore un po' alla volta fino a quando non sarà dorato e croccante.

Passaggio 4

2 cucchiai Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
Spennellare il cavolfiore con la Salsa Teriyaki BBQ Kikkoman mentre è ancora caldo, quindi servire.