KIKKOMAN

Salmone coreano in tempura di sesamo

Tempo totale **270 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **240 Min** Tempo di marinatura

INGREDIENTI

2 Porzioni

350 g	filetto di salmone, senza pelle e lische
7 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
300 g	broccoli
150 g	preparato per tempura (= 1 confezione)
2 cucchiai	semi di sesamo
1 pizzico	di fiocchi di peperoncino
0,5 cucchiaino	coriandolo macinato
1 l	olio vegetale per friggere
1	lime, tagliato a spicchi
	Alcune foglie di coriandolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

350 g filetto di salmone, senza pelle e lische - **3 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Taglia il filetto di salmone in fette spesse circa 1,5 cm, quindi tagliale a strisce. Metti le strisce di salmone in una marinata con la Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman e lascia riposare in frigorifero per 4 ore.

Passaggio 2

300 g broccoli - **150 g** preparato per tempura (= 1 confezione) - **2 cucchiai** semi di sesamo - **1 pizzico** fiocchi di peperoncino - **0,5 cucchiaino** coriandolo macinato

Taglia i broccoli a cimette, pela i gambi più spessi e affettali. Mescola il preparato per tempura con i semi di sesamo, i fiocchi di peperoncino e dell'acqua ghiacciata (secondo le istruzioni sulla confezione) usando le bacchette: non mescolare troppo.

Passaggio 3

1 l olio vegetale per friggere

Riscalda l'olio in un wok grande a 175°C. Immergi le strisce di salmone e i broccoli nella tempura e friggi in più riprese per circa 2 minuti ciascuno, fino a quando saranno dorati e croccanti. Scola su carta da cucina.

Passaggio 4

1 lime, tagliato a spicchi - Alcune foglie di coriandolo - **4 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Servi il tempura con gli spicchi di lime e le foglie di coriandolo. Usa la Salsa Teriyaki BBQ in Stile

Coreano Kikkoman rimanente come salsa per intingere.