Takoyaki di pesce con salsa teriyaki alle arachidi

Tempo totale **95 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
4.019 kJ / 960 kcal

Grassi: **70,2 g**
Carboidrati: **55,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Takoyaki:

100 g	di farina di grano
30 g	di amido di mais
0,5 cucchiaino	di lievito
40 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1	uovo
50 ml	di brodo di dashi
200 g	di filetto di pesce bianco (ad es. merluzzo, orata o spigola)
150 ml	di olio di colza

Salsa:

80 ml	di latte di cocco
70 g	di burro di arachidi
30 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
20 ml	di aceto di riso
0,5 cucchiaino	di aglio in granuli

Guarnizione:

1 cucchiaino	di erba cipollina tritata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di farina di grano - **30 g** di amido di mais - **0,5 cucchiaino** di lievito - **40 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1** uovo - **50 ml** di brodo di dashi - **200 g** di filetto di pesce bianco (ad es. merluzzo, orata o spigola)
Mescola entrambi i tipi di farina, il lievito in polvere, la salsa di soia Kikkoman, l'uovo e il brodo dashi raffreddato in una ciotola fino a ottenere un impasto omogeneo. Trita finemente il filetto di pesce e aggiungilo all'impasto. Prepara degli stampi da ghiaccio (quadrati, 2 x 2 cm) e riempili con il composto. Congela per 1 ora.

Passaggio 2

Ingredienti per la salsa:

80 ml di latte di cocco - **70 g** di burro di arachidi - **30 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **20 ml** di aceto di riso - **0,5 cucchiaino** di aglio in granuli
Mescola gli ingredienti per la salsa. Lascia bollire la miscela fino a che la salsa non si addensa.

Passaggio 3

150 ml di olio di colza - **1 cucchiaino** di erba cipollina tritata
Friggi i takoyaki congelati in olio caldo fino a dorarli. Disponi i takoyaki fritti su un piatto, versa la salsa in una ciotola accanto e guarnisci con l'erba cipollina.