KIKKOMAN

Pakora's van zoete aardappel met tamari-sesamdip

totale tijd **20 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

Groenten:	
600 g	zoete aardappel
600 g	wortelen
600 g	witte ui
300 g	spinazie
Deeg:	
1,1 kg	kikkererwtenmeel
1 l	water
4 el	kerriepoeder
5	snufjes zout
Saus:	
200 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
100 ml	rijstazijn
50 g	knoflook, fijngehakt
10 g	rode chilipeper, fijngehakt
1	stukje gember
2 el	sesamolie
2,5 g	witte sesamzaadjes, geroosterd
Om te bakken:	
6 l	olie

VOORBEREIDING

Stap 1

Groenten: Schil de groenten en snijd ze in dunne, 8 cm lange staafjes.

Deeg: Meng kikkererwtenmeel met kerriepoeder en zout, voeg water toe en meng alles tot een glad deeg.

Saus: Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Bakken: Verhit olie tot 180 graden. Voeg groenten toe aan het deeg, vorm golfbalgrote porties en frituur ze in porties ongeveer 3 minuten, tot ze goudbruin zijn.

Om te serveren: giet de saus in een apart schaaltje en serveer met de pakora's.