KIKKOMAN

Knapperige roze popcornbloemkool

totale tijd **20 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.222 kJ / 530 kcal

Vetten: **21,5 g** Eiwitten: **13,2 g**
Koolhydraten: **68,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

75 ml	bietensap
60 ml	karnemelk
4 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
2 el	bloem
2 el	maïzena
0,25 tl	knoflookpoeder
0,5 tl	gemalen gember
3 snufjes	versgemalen zwarte peper
300 g	bloemkoolroosjes (stukjes ter grootte van popcorn)
100 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
	Olie, om in te bakken
2 el	Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook

VOORBEREIDING

Stap 1

75 ml bietensap - **60 ml** karnemelk - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **2 el** bloem - **2 el** maïzena - **0,25 tl** knoflookpoeder - **0,5 tl** gemalen gember - **3 snufjes** versgemalen zwarte peper
Meng het bietensap, de karnemelk, Kikkoman Ponzu Citroen, bloem, maïzena, knoflookpoeder en gemalen gember tot een beslag en breng op smaak met peper.

Stap 2

300 g bloemkoolroosjes (stukjes ter grootte van popcorn) - **100 g** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
Doop de bloemkoolroosjes in het beslag, laat het overtollige beslag eraf druipen en wentel ze door de Kikkoman Panko.

Stap 3

Olie, om in te bakken
Verhit de olie in een grote koekenpan of frituurpan en bak de bloemkool in porties goudbruin en knapperig.

Stap 4

2 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook
Bestrijk de bloemkool terwijl deze nog warm is met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing & Rooksmaak en serveer.