

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	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
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	<u>Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl</u>
	Olie, om in te bakken
2 el	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

75 ml beetroot juice - **60 ml** buttermilk - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **2 el** plain flour - **2 el** cornflour - **0,25 tl** garlic powder - **0,5 tl** ground ginger - **3 snufjes** of black pepper, freshly ground
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 overvloedige 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.