

Koreaanse zalm en sesam tempura

totale tijd **270 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd 240 min. marineertijd

INGREDIËNTEN

2 porties

350 g	zalmfilet, zonder vel en zonder graten
7 el	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
300 g	broccoli
150 g	tempurabeslagmix (= 1 pakje)
2 el	sesamzaad
1 snufje	chilivlokken
0,5 tl	gemalen koriander
1 l	plantaardige olie om te frituren
1	limoen, in partjes gesneden
	Enkele korianderblaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

350 g zalmfilet, zonder vel en zonder graten - **3 el** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Snijd eerst de zalmfilet in plakjes van 1,5 cm dik en vervolgens in reepjes. Marineer de zalmreepjes 4 uur in de koelkast in de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl.

Stap 2

300 g broccoli - **150 g** tempurabeslagmix (= 1 pakje) - **2 el** sesamzaad - **1 snufje** chilivlokken - **0,5 tl** gemalen koriander

Snijd de broccoli in roosjes, schil de dikke stengels en snijd ze in plakjes. Meng het tempurabeslag met de sesamzaadjes, chilivlokken en ijskoud water (volg de aanwijzingen op de verpakking) met behulp van eetstokjes – niet te lang mengen.

Stap 3

1 l plantaardige olie om te frituren

Verhit de olie in een grote wok tot 175 °C. Doop de zalmreepjes en broccoli in het tempurabeslag en frituur ze in porties ongeveer 2 minuten, tot ze licht goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Stap 4

1 limoen, in partjes gesneden - Een paar korianderblaadjes - **4 el** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Serveer de tempura met de limoenpartjes en koriander. Gebruik de resterende Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl als dip.