KIKKOMAN

Banh-MI-Sandwich mit knusprigem Kabeljau

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Banh Mi:	
10	kleine Baguettes
800 g	Kabeljau
Teig:	
100 g	weißer Sesam
100 g	Tempuramehl
200 ml	Wasser
3 l	Speiseöl zum Frittieren
2 TL	Kurkuma
Salat:	
300 g	Karotten
300 g	Salatgurke
100 ml	Reisessig
4 TL	Honig
4 TL	Koriander
100 g	Gartensalat
300 ml	Kikkoman Sesamsauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Banh Mi: Den Kabeljau würfeln.

Teig: Tempuramehl mit Wasser und Kurkuma zu einer glatten Masse verarbeiten und Kabeljauwürfel durch den Teig ziehen. Anschließend in Sesam wälzen und goldbraun frittieren.

Salat: Karotten und Gurken in dünne Streifen schneiden, Koriander fein hacken. Reisessig mit Honig mischen, Gemüse hinzufügen und 5 Minuten marinieren. Währenddessen den Salat waschen.

Servieren: Die Baguettes halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Die Innenseiten mit Kikkoman Sesamsauce bestreichen, Salat, abgetropftes Gemüse und knusprige Fischstücke darauf verteilen.