KIKKOMAN

Crispy Kohlsprossen-Salat mit Sesam

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	Kohlsprossen
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
2	Limetten
3 EL	Gemüsebrühe
1	rote Chili, gehackt
10 g	Galgant oder Ingwer, gehackt
1	kleiner Stängel Zitronengras, sehr fein geschnitten
1 EL	brauner Rohrzucker (Alternative: Palmzucker)
4 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
50 g	geschälter Sesam (= weißer Sesam)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Kohlsprossen

Die äußeren Blätter von den Kohlsprossen entfernen, den Strunk frisch anschneiden, dann kreuzweise etwa 1 cm tief einschneiden. Dabei große Röschen halbieren.

Schritt 2

1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Das Öl in einem großen Wok erhitzen – sobald ein Kohlsprossenblatt im Öl zu sprudeln beginnt, ist das Öl heiß genug (ca. 175 °C). Kohlsprossen in zwei Portionen jeweils etwa 4 Min. außen knusprig und innen saftig frittieren. Aus dem Wok heben und gut abtropfen lassen.

Schritt 3

2 Limetten - **3 EL** Gemüsebrühe - **1** rote Chili, gehackt - **10 g** Galgant oder Ingwer, gehackt - **1** kleiner Stängel Zitronengras, sehr fein geschnitten - **1 EL** brauner Rohrzucker (Alternative: Palmzucker) - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Die Limetten auspressen. Gemüsebrühe mit Chili, Ingwer, Zitronengras und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch, Kikkoman Sojasauce und Limettensaft zu einer Marinade verrühren.

Schritt 4

50 g geschälter Sesam (= weißer Sesam)

Die Teriyaki-Marinade über den warmen Kohlsprossen gießen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellgolden rösten, dabei oft umrühren, über den Salat streuen. Warm oder kalt servieren.