

Frittierter Tintenfisch mit Kikkoman Sojasauce Süß

Gesamtzeit **30 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
1727 kJ / 412 kcal

Fett: **18,8 g** Eiweiß: **26,1 g**
Kohlenhydrate: **30,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

0,33 Bund Schnittlauch
600 g Tintenfisch
Kartoffelmehl
Öl, zum Frittieren

Für die süße Sojasauce:
200 ml Konbu-Brühe
100 ml Mirin
7 EL Kikkoman natürlich
gebraute süße Sojasauce

10 g Kartoffelmehl
30 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die süße Sojasauce die Konbu-Brühe, Mirin, natürlich gebraute Sojasauce Süß in einem Topf zum Kochen bringen. Für das Kartoffelmehlwasser das Kartoffelmehl mit dem Wasser vermengen. Die Sauce mit Kartoffelmehlwasser verbinden.

Schritt 2

Dann den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den Tintenfisch putzen und das obere Teil in 7-8 mm dicke Ringe schneiden. Die Tentakel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dann die Tintenfischstücke mit Kartoffelmehbestäuben und in 170 °C heißem Öl frittieren. Den frittierten Tintenfisch auf einen Teller geben und die süße Sojasauce drüber gießen. Schnittlauchringe darüber streuen.