

Ponzu blomkålshotwings

Snack/forret til 10 personer

INGREDIENSER:

3 blomkål
2dl vand
2dl Kikkoman ponzu
200g hvedemel
100g maizena
2dl Lingham's chilisaucе (efter smag)
2 spsk sesam
Frisk koriander og forårsløg

Kikkoman ponzu
Kikkoman sesamdressing

TILBEREDNING:

Blomkålene skæres i buketter. Brug gerne det meste af stokken. Rør vand, ponzu, mel og maizena sammen. Krydres med en smule salt og peber. Vend blomkålsbuketterne i blandingen og læg dem på bageplader. Bages i 20 minutter ved 200 grader

Vend de bagte blomkålsbuketter med halvdelen af chilisaucen og bag dem yderligere i 20 minutter til "blomkålsvingerne" er sticky og karamelliserede. Vendes efter bagning med det resterende chilisaucе

Drysses med sesam og anrettes med julienne af forårsløg samt frisk koriander. Serveres sammen med ponzu og sesamdressing

