KIKKOMAN

Süsskartoffel-Pakoras mit Tamari-Sesam-Dip

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Gemüse:	
600 g	Süsskartoffeln
600 g	Karotten
600 g	weisse Zwiebeln
300 g	Spinat
Teig:	
1.1 kg	Kichererbsenmehl
1 l	Wasser
4 EL	Currypulver
5	Prisen Salz
Sauce:	
200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz
100 ml	Reisessig
50 g	Knoblauch, fein gehackt
10 g	rote Chilischote, fein gehackt
1	Stück Ingwer, fein gehackt
2 EL	Sesamöl
2.5 g	weisser Sesam, geröstet
Frittieren:	
6 l	Öl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gemüse: Gemüse schälen und in 8 cm dünne, lange Stücke stifteln.

Teig: Kichererbsenmehl mit Currypulver und Salz mischen, Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Sauce: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Frittieren: Das Öl auf 180 °C erhitzen. Gemüse in den Teig geben, golfballgrosse Portionen formen und nacheinander etwa 3 Minuten goldbraun frittieren.

Servieren: Die Sauce in eine separate Schüssel füllen und mit den Pakoras servieren.