KIKKOMAN

Crispy Rosenkohlsalat mit Sesam

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

ZUTATEN

2 Portion(en)

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

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Rosenkohl

Die äusseren Blätter vom Rosenkohl 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 Rosenkohlblatt im Öl sofort zu sprudeln beginnt, ist das Öl heiss genug (ca. 175 °C). Rosenkohl in zwei Portionen jeweils etwa 4 Minuten aussen knusprig und innen saftig frittieren. Aus dem Wok heben und gut abtropfen lassen.

Schritt 3

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

Die Limetten auspressen. Gemüsebouillon 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 Rosenkohl giessen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellgolden rösten, dabei oft umrühren, über den Salat streuen. Warm oder kalt servieren.