

Knusprige Fisch-Takoyaki mit Teriyaki-Erdnuss-Dip

Gesamtzeit **95 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit 60 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

4'019 kJ / 960 kcal

Fett: **70.2 g**

Kohlenhydrate: **55.8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Takoyaki:

100 g	Weizenmehl
30 g	Speisestärke
0.5 TL	Backpulver
40 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1	Ei
50 ml	Dashi-Bouillon
200 g	weisses Fischfilet (z. B. Kabeljau, Seebrasse, Wolfsbarsch)
150 ml	Öl zum Braten

Sauce:

80 ml	Kokosmilch
70 g	Erdnussbutter
30 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
20 ml	Reisessig
0.5 TL	Knoblauchgranulat

Garnitur:

1 TL	Schnittlauch, gehackt
-------------	-----------------------

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Weizenmehl - **30 g** Speisestärke - **0.5 TL** Backpulver - **40 ml** Kikkoman natürlich gebaute Sojasauce - **1** Ei - **50 ml** Dashi-Bouillon - **200 g** weisses Fischfilet (z. B. Kabeljau, Seebrasse, Wolfsbarsch)
Dashi-Bouillon nach Anweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kikkoman Sojasauce, Ei und die abgekühlte Dashi-Bouillon in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Fischfilet fein hacken und unter den Teig heben. Masse in Eisdübeln (2 x 2 cm) füllen und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

Schritt 2

Sauce:

80 ml Kokosmilch - **70 g** Erdnussbutter - **30 ml** Kikkoman natürlich gebaute Sojasauce - **20 ml** Reisessig - **0.5 TL** Knoblauchgranulat
Die Zutaten vermischen und köcheln, bis sie zu einer Sauce eindicken.

Schritt 3

150 ml Rapsöl - **1 TL** Schnittlauch, gehackt
Die angefrorenen Takoyaki in heissem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Teller anrichten und dazu in einem Schüsselchen die mit Schnittlauch garnierte Sauce servieren.