KIKKOMAN

Tempura de saumon à la coréenne

durée totale **270 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson **240 min.** temps de marinade

INGRÉDIENTS

2 portions

350 g	de filet de saumon, sans peau et sans arêtes
7 càs	Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
300 g	brocoli
150 g	de préparation pour tempura (= 1 sachet)
2 càs	de graines de sésame
1 pincées	de flocons de piment
0,5 càc	de coriandre moulue
1 litre	d'huile végétale pour la friture
1	citron vert, coupé en quartiers
	Quelques feuilles de coriandre

PRÉPARATION

Étape 1

350 g de filet de saumon, sans peau et sans arêtes - **3 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

Commencer par couper le filet de saumon en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis en lanières. Faire mariner les lanières de saumon dans la sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne au réfrigérateur pendant 4 heures.

Étape 2

300 g de brocoli - **150 g** de préparation pour tempura (= 1 sachet) - **2 càs** de graines de sésame - **1 pincées** de flocons de piment - **0,5 càc** de coriandre moulue

Couper le brocoli en bouquets, éplucher les tiges épaisses et les couper en tranches. Mélanger la pâte à tempura avec les graines de sésame, les flocons de piment et l'eau glacée (selon les instructions sur le paquet) à l'aide de baguettes, sans trop mélanger.

Étape 3

1 litre d'huile végétale pour la friture

Chauffer l'huile dans un grand wok à 175 °C. Tremper les lamelles de saumon et les brocolis dans la pâte à tempura et les faire frire par petites quantités pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. Les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 4

1 citron vert, coupé en quartiers - Quelques feuilles de coriandre - **4 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

Servir la tempura avec les quartiers de citron vert et la coriandre. Utiliser le reste de la sauce

barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne comme trempette.