KIKKOMAN

Pakoras de boniato con salsa de sésamo y tamari

Tiempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Verduras:

600 g	de boniato
600 g	de zanahorias
600 g	de cebolla blanca
300 g	de espinacas

Masa:

1,1 kg	de harina de garbanzos
1 l	de agua
4 cucharadas	de curry en polvo
5	pizcas de sal

Salsa:

200 ml	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
100 ml	de vinagre de arroz
50 g	de ajo finamente picado
10 g	de guindilla roja picada fina
1	trozo de jengibre
2 cucharadas	de aceite de sésamo
2,5 g	de semillas de sésamo blanco tostadas

Para freír:

6 l	de aceite

PREPARACIÓN

Pasos 1

Verduras: pele las verduras y córtelas en bastones finos de 8 cm de largo.

Masa: mezcle la harina de garbanzos con el curry en polvo y la sal, luego añada agua e integre todo hasta obtener una masa homogénea.

Salsa: mezcle bien todos los ingredientes.

Al freír: caliente el aceite a 180 grados. Añada las verduras a la masa, forme porciones del tamaño de pelotas de golf y fríalas durante unos 3 minutos, hasta que se doren.

Para servir: vierta la salsa en un bol aparte y sirva con las pakoras.