KIKKOMAN

Sándwich Banh Mi de bacalao crujiente

Tiempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 porciones

Banh Mi:

10	baguettes pequeñas
800 g	de bacalao

Rebozado:

100 g	de semillas de sésamo blanco
100 g	de harina de tempura
200 ml	de agua
3 l	de aceite para freír
2 cucharadit as	de cúrcuma

Ensalada:

300 g	de zanahorias
300 g	de pepino
100 ml	de vinagre de arroz
4 cucharadit as	de miel
4 cucharadit as	de cilantro
100 g	de lechuga rizada
300 ml	Kikkoman Salsa de Sésamo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Banh Mi: corte el bacalao en dados medianos.

Rebozado: mezcle la harina de tempura con el agua y la cúrcuma hasta que quede suave y pase los dados de bacalao por esa masa. Luego rebócelos en las semillas de sésamo y fríalos hasta que estén dorados.

Ensalada: corte las zanahorias y el pepino en juliana y pique finamente el cilantro. Mezcle el vinagre de arroz con la miel, añada las verduras y déjelas marinar durante 5 minutos. Lave la lechuga.

Para servir: corte las baguettes por la mitad, pero no del todo. Unte el interior con Salsa de Sésamo Kikkoman y coloque encima la ensalada, las verduras escurridas y el pescado crujiente.