KIKKOMAN

Coliflor rosa crujiente tipo palomitas

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.222 kJ / 530 Kcal

Grasas: **21,5 g** Proteínas: **13,2 g**
Carbohidratos: **68,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

75 ml	de zumo de remolacha
60 ml	de suero de mantequilla
4 cucharadas	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
2 cucharadas	de harina de trigo
2 cucharadas	de maicena
0,25 cucharadita	de ajo en polvo
0,5 cucharadita	de jengibre molido
3 pellizcos	de pimienta negra recién molida
300 g	de ramilletes de coliflor (en trozos del tamaño de una palomita)
100 g	Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
	Aceite para freír
2 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

PREPARACIÓN

Pasos 1

75 ml de zumo de remolacha - **60 ml** de suero de mantequilla - **4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **2 cucharadas** de harina de trigo - **2 cucharadas** de maicena - **0,25 cucharadita** de ajo en polvo - **0,5 cucharadita** de jengibre molido - **3 pellizcos** de pimienta negra recién molida
Mezcle el zumo de remolacha, el suero de mantequilla, la Kikkoman salsa ponzu limón, la harina, la maicena, el ajo en polvo y el jengibre molido hasta obtener una masa homogénea. Sazone con la pimienta.

Pasos 2

300 g de ramilletes de coliflor (en trozos del tamaño de una palomita) - **100 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
Sumerja los ramilletes de coliflor en la masa, deje escurrir el exceso y rebócelos con el Kikkoman panko.

Pasos 3

Aceite para freír
Caliente el aceite en una sartén grande o en una freidora y fría la coliflor por tandas hasta que esté dorada y crujiente.

Pasos 4

2 cucharadas Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
Pincele la coliflor con la Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel mientras aún esté caliente y sírvala.