

Bolinhas de peixe tailandesas com molho tamari

Tempo total **90 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Bolas de peixe:

- 1 kg** de filetes de peixe branco limpos
500 g de gambas cruas descascadas
150 ml Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
100 g de coentros
100 g de cebolinha
50 g de gengibre
1 colheres de sopa de massa de alho
1 ovo
Raspas e sumo de 1 laranja
120 g de fécula de batata
100 g de farinha de arroz
2 colheres de sopa de óleo de sésamo
2 colheres de sopa de açúcar
Molho:
500 ml Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
50 g de coentros
70 ml de vinagre de arroz
50 ml de água
1 colheres de chá de gengibre ralado
1 colheres de chá de alho esmagado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Bolas de peixe: Pique o peixe e os camarões num processador de alimentos. Adicione as ervas picadas, a cebolinha, o gengibre, o alho e o ovo e misture, depois junte a fécula de batata, a farinha de arroz e os restantes ingredientes. Deixe no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora. Forme bolas com a mistura de peixe e dê um entalão em água a ferver durante 1-2 minutos. Coloque as bolas em espetos, pincele com o molho de soja sem glúten Kikkoman e polvilhe com sementes de sésamo, depois frite de todos os lados numa frigideira ou no grelhador.

Molho: Misture o vinagre, o molho de soja sem glúten Kikkoman, o açúcar e a raspa de laranja e, em seguida, adicione o alho, o gengibre, a malagueta, a água e as ervas. Misture bem e tempere a gosto.

2 colheres de açúcar

de sopa

10 g de casca de laranja
ralada

1 malagueta

2 colheres de sementes de sésamo
de chá para decoração