

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 massa de alho

de sopa

1 ovo

Raspas e sumo de 1 laranja

120 g de fécula de batata

100 g de farinha de arroz

2 colheres de óleo de sésamo

de sopa

2 colheres de açúcar

de sopa

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 gengibre ralado

de chá

1 colheres de alho esmagado

de chá

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 sopa**

de açúcar

10 g

de casca de laranja
ralada

1

malagueta

**2 colheres
de chá**

de sementes de sésamo
para decoração