KIKKOMAN

Pakoras de batata doce com molho de sésamo tamari

Tempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Vegetais:

600 g	de batata-doce
600 g	de cenouras
600 g	de cebola branca
300 g	de espinafres

Massa:

1,1 kg	de farinha de grão-de-bico
1 litro	de água
4 colheres de sopa	de sopa de caril em pó
5	pitadas de sal

Sauce:

200 ml	Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
100 ml	de vinagre de arroz
50 g	de alho picado
10 g	de malagueta picada
1	pedaço de gengibre
2 colheres de sopa	de óleo de sésamo
2,5 g	de sementes de sésamo brancas tostadas

Para fritar:

6 litro	de óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Vegetables: Peel vegetables and cut into thin, 8 cm long sticks.

Batter: Mix chickpea flour with curry powder and salt, add water and mix everything into a smooth dough.

Sauce: Mix all ingredients well.

Frying: Heat oil to 180 degrees. Add vegetables to the batter, form golf ball-sized portions and deep-fry in portions for about 3 minutes, until golden brown.

To serve: pour sauce into a separate bowl and serve with pakoras.