

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.