

# Sanduíche Bahn Mi de bacalhau crocante

Tempo total **20 Mins.**

## INGREDIENTES

**10 Porções**

### Banh mi:

**10** baguetes pequenas  
**800 g** de bacalhau

### Massa:

**100 g** de sementes de sésamo  
brancas

**100 g** de farinha para tempura

**200 ml** de água

**3 litro** de óleo para fritar

**2 colheres** de curcuma

**de chá**

### Salada:

**300 g** de cenouras

**300 g** de pepino

**100 ml** de vinagre de arroz

**4 colheres** de mel

**de chá**

**4 colheres** de coentros

**de chá**

**100 g** de alface

**300 ml** Kikkoman Molho de  
Sésamo

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Bahn Mi: Corte o bacalhau em cubos médios.

Massa: Misture a farinha para tempura com água e curcuma até ficar uniforme. Mergulhe as peças de bacalhau na massa e depois nas sementes de sésamo e frite até ficar dourado.

Salada: Corte as cenouras e os pepinos em juliana e pique os coentros. Misture o vinagre de arroz com o mel e adicione os vegetais cortados. Deixe a marinar por 5 minutos. Lave a alface.

Para servir: Abra as baguetes ao meio, e unte o interior com o molho de sésamo Kikkoman.

Adicione a salada, os vegetais escorridos e os pedaços crocantes de peixe.