

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 chá | de curcuma |
| Salada: | |
| 300 g | de cenouras |
| 300 g | de pepino |
| 100 ml | de vinagre de arroz |
| 4 colheres de chá | de mel |
| 4 colheres de chá | de coentros |
| 100 g | de alface |
| 300 ml | <u>Kikkoman Molho de</u> <u>Sésamo</u> |

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 marinhar 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.