

# Espetadas de gambas panadas picantes com molho cremoso de edamame

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2438 kJ / 583 kcal**

Gorduras totais: **28,9 g** Proteína: **26,9 g**  
Hidratos de carbono: **50,3 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

**200 g** de edamame congelado  
(em alternativa, ervilhas congeladas)  
Sal  
Algumas folhas de coentros

**2 colheres de sopa** de crème fraîche

**1 colher de chá** de sumo de lima

**5,5 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
Pimenta acabada de moer

**1** ovo

**0,5 colheres de chá** de flocos de malagueta

**20 g** amido de milho (aprox. 2 colheres de sopa)

**30 g** de farinha (aprox. 2-3 colheres de sopa)

**0,5 colheres de chá** de fermento em pó

**12** gambas grandes cruas, sem casca (em alternativa: vieiras, pedaços de filete de salmão)

**50 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Cozinhe o edamame, escorra, deixe arrefecer ligeiramente e, em seguida, reduza a puré com os coentros, crème fraîche, sumo de lima e 3-4 colheres de chá de molho de soja Kikkoman e tempere com pimenta.

### Passo 2

Bata os ovos com a malagueta e 2 colheres de chá de molho de soja.

### Passo 3

Misture o amido de milho, a farinha e o fermento em pó. Passe primeiro as gambas pela mistura de farinha e fermento, em seguida, pelos ovos e, depois, pelo pão ralado panko e frite-as no óleo aquecido até ficarem crocantes, durante cerca de 5 minutos.

### Passo 4

Coloque 2 gambas e 1 folha de louro em cada espeto e sirva com o molho de edamame.

**2 colheres** de óleo de girassol  
**de sopa**

**6** folhas de louro  
Além disso: pequenos  
espetos de cocktail em  
madeira