KIKKOMAN®

Mini panquecas com camarão

Informação nutricional (por porção)
538 kJ / 129 kcal

Gorduras totais: **9 g** Proteína: **7,5 g**
Hidratos de carbono: **4,2 g**

INGREDIENTES

4 Porções

1	folha de Nori (alga marinha seca)
200 g	de camarão (tigre branco, descongelado ou fresco)
40 g	de cebola
1 pitada	de batata ou farinha de milho
	óleo vegetal para fritar
	Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel
1 pitada	de maionese
	shichimi (sete especiarias) ou pimentão

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte as algas nori em pedaços de aproximadamente 4 x 6 cm. Descasque os camarões, limpe-os. Pique grosseiramente o surimi no processador de alimentos.

Passo 2

Pique a cebola finamente e polvilhe com amido de batata ou farinha de milho. Coloque a mistura numa tigela, adicione o surimi e misture bem. Forme pequenas panquecas (20 g cada) e envolva cada uma numa folha de nori. Polvilhe com amido de batata ou farinha de milho e depois frite no óleo pré-aquecido a 170 ° C.

Passo 3

Sirva quente e decore com Kikkoman Molho Teriyaki Barbeque com Mel, polvilhe com pimenta ou shichimi (sete especiarias).