

Takoyaki de peixe crocante com molho de amendoim teriyaki

Tempo total **95 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção 60 Mins. Tempo de arrefecimento

Informação nutricional (por porção)
4.019 kJ / 960 kcal

Gorduras totais: **70,2 g**
Hidratos de carbono: **55,8 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Takoyaki:

100 g de farinha de trigo
30 g de amido de milho
0,5 colheres de fermento em pó
de chá
40 ml Kikkoman Molho de Soja

Fermentado
Naturalmente

1 ovo
50 ml de caldo dashi
200 g de filete de peixe branco
(por exemplo, bacalhau,
dourada, robalo)
150 ml de óleo de colza

Molho:

80 ml de leite de coco
70 g de manteiga de
amendoim
30 ml Kikkoman Molho de Soja
Fermentado
Naturalmente

20 ml de vinagre de arroz
0,5 colheres de alho granulado
de chá

Guarnição:

1 colheres de cebolinho picado
de chá

PREPARAÇÃO

Passo 1

100 g de farinha de trigo - **30 g** de amido de milho
- **0,5 colheres de chá** de fermento em pó - **40 ml**
Kikkoman Molho de Soja Fermentado

Naturalmente - **1** ovo - **50 ml** de caldo dashi - **200**
g de filete de peixe branco (por exemplo, bacalhau,
dourada, robalo)

Misture os dois tipos de farinha, o fermento em pó,
o molho de soja Kikkoman, o ovo e o caldo dashi
arrefecido numa tigela e misture até ficar
homogéneo.

Pique muito bem o filete de peixe e adicione-o à
massa. Prepare formas de gelo (quadradas, 2 x 2
cm) e encha com o recheio. Congele durante 1
hora.

Passo 2

Molho:

80 ml de leite de coco - **70 g** de manteiga de
amendoim - **30 ml** Kikkoman Molho de Soja
Fermentado Naturalmente - **20 ml** de vinagre de
arroz - **0,5 colheres de chá** de alho granulado
Misture os ingredientes para o molho. Deixe a
mistura ferver até o molho engrossar.

Passo 3

150 ml de óleo de colza - **1 colheres de chá** de
cebolinho picado

Frite os takoyaki congelados em óleo quente até
ficarem dourados.

Coloque o takoyaki frito num prato, deite o molho
numa tigela ao lado e decore com o cebolinho.