



**Bang bang broccoli**

Asiatisk inspireret broccoli snacks. Bang Bang broccoli er sprøde og friturestegte broccoli buketter, serveret med en spicy sauce.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Vegetar

## Ingredienser

4 pers.

1

### Dej

2.5 dl soyamælk (alm. mælk kan også bruges)

1 spsk æblecidereddike

2 dl mel

1 dl maizena

1 tsk flagesalt

2 spsk sriracha

### Panering

5 dl panko raps

Fritureolie til stegning

### Sauce

1 dl mayonnaise

1 spsk sriracha

1 spsk ahornsirup

# Tilberedning

- 1 Kom soyamælken i en skål og rør æblecidereddike i for at danne en vegansk kærnemælk. Det samme kan gøres med alm. mælk.
- 2 Lad det trække i 10 min.
- 3 Kom alle de tørre ingredienser til dejen i en anden skål og rør der sammen.
- 4 Hæld de tørre ingredienser i skålen med kærnemælken og sriracha og rør det sammen til klistret dej.
- 5 Kom pankorasp i en anden skål.
- 6 Kom fritureolie i en gryde. Varm olien op til 185° ved medium varme.
- 7 Dyp broccolibuketterne i dejen og derefter i pankorasp og steg et par stykker ad gangen i 2 min på hver side. Fortsæt til der ikke er mere broccoli tilbage.
- 8 Placer bang bang broccolien på en rist med køkkenrulle nedenunder for at dræne den overskydende olie.
- 9 Rør alle ingredienserne til dressingen sammen og server den til bang bang broccolien.

*Opskrift og foto: Maria Engbjerg*



### **Tip**

Du kan i stedet for broccoli bruge blomkål.