**KIBBELING in Tempura auf Misomayonnaise und Kimchisalat**

………………..……………………………………………….…….…

Ein Bild, das Teller, Essen, aus Holz, Gericht enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Zutaten für 4 Personen:**

600 g Kibbeling in Tempura (ca. 25g pro Stück)

2 kg Pflanzenöl

100 g Shiro Miso

1 Ei

10 g Zitronensaft

15 g Salz

250 g Rapsöl

300 g Kimchi Salat

100 g Koriander

100 g Shimeji Pilze

**Zubereitung:**

1. Kibbeling Teile in einem Topf mit Öl Gold gelb ausbacken. Zum Abtropfen auf eine Unterlage mit Küchenpapier legen und im Ofen bei niedriger Hitze warmhalten bis zum Servieren.
2. Für die Miso Mayonnaise Ei, Zitronensaft und Salz im Thermomix bei Stufe 3,5 mixen. Öl unter stetigem Mixen langsam zufügen. Miso Paste zugeben und nochmals mixen.
3. Fertigen Kimchi Salat anrichten. Koriander fein hacken. Shimeji Pilze ggf. sauber machen und in einer heißen Pfanne leicht bräunen.
4. Die Mayonnaise in einer kleinen Schale anrichten und auf einen flachen Teller platzieren. Den Kibbeling um die Schale herum drapieren. Koriander und die gebratenen Pilze nach Belieben auf und um den Kibbeling herum anrichten.

**Zubereitungszeit:** 35 Min.

**Nährwerte:**

Energie: 560 kcal/ 2350 kJ

Eiweiß: 25 g

Fett: 37 g

Kohlenhydrate: 28 g