KIKKOMAN

Pankofritters: løgringe og pimientos

Samlet tid **20 min.** **15 min.** Arbejdstid **5 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.717 kJ / 891 kcal

Fedt: **54,2 g** Protein: **16,9 g**
Kulhydrater: **80,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Umamidip:

60 g	mayonnaise
2 tsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg

Pimientos og løgringe:

8	pimientos
1	stort løg
80 g	hvedemel
1 tsk.	kartoffelstivelse
1 tsk.	bagepulver
	Sort peber, friskmalet
2 spsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
1	æg
100 ml	koldt vand
100 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
1 spsk.	hvide sesamfrø
1 spsk.	sorte sesamfrø
	Stegeolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

60 g mayonnaise - **2 tsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
Bland mayonnaise med Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg til umamidippen.

Step 2

8 pimientos - **1** stort løg - **80 g** hvedemel - **1 tsk.** kartoffelstivelse - **1 tsk.** bagepulver - Sort peber, friskmalet - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg - **1** æg - **100 ml** koldt vand - **100 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil - **1 spsk.** hvide sesamfrø - **1 spsk.** sorte sesamfrø
Skyl pimientos, skræl derefter løg og skær løget i ringe på 1 cm tykkelse. Bland mel, kartoffelstivelse, bagepulver og peber sammen. Rør Kikkoman teriaki woksauce med ristet hvidløg, æg og koldt vand i, og hæld dejen i en flad skål. Bland Kikkoman panko med sesamfrø, og læg raspen i en separat skål.

Step 3

Stegeolie
Dyp pimientos og løgringe i dejen, og lad den overskydende dej dryppe af. Vend dem i Kikkoman pankoblandingen, og dybsteg i varm olie i 4-7 minutter eller steg dem i en airfryer i 8-10 minutter, indtil de er sprøde og gyldne. Lad pimientos og løgringe dryppe af på et stykke køkkenrulle, og server dem sammen med umamidippen.