

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 tsb. Kikkoman teriyaki
woksauc med ristet
hvidløg

Pimientos og løgringe:

8 pimientos
1 stort løg
80 g hvedemel
1 tsb. kartoffelstivelse
1 tsb. bagepulver
Sort peber, friskmalet
2 spsk. Kikkoman teriyaki
woksauc 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

FREM GANGSMÅDE

Step 1

60 g mayonnaise - **2 tsb.** Kikkoman teriyaki
woksauc med ristet hvidløg
Bland mayonnaise med Kikkoman teriyaki
woksauc med ristet hvidløg til umamidippen.

Step 2

8 pimientos - **1** stort løg - **80 g** hvedemel - **1 tsb.**
kartoffelstivelse - **1 tsb.** bagepulver - Sort peber,
friskmalet - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauc
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 teriyaki woksauc 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.