

Pankokartofler i airfryer med krydderdip

Samlet tid **20 min.** 8 min. Arbejdstid 12 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.650 kJ / 395 kcal

Fedt: **7 g** Protein: **7 g**

Kulhydrater: **74 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	kogte kartofler
1 spsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
1 tsk.	citronsaft
1 tsk.	stødt røget paprika
3 spsk.	<u>Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil</u>
4 spsk.	gochujangpasta
2 spsk.	honning
3 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1 spsk.	riseddike
1	fed hvidløg, knust
2 spsk.	finthakket purløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g kogte kartofler - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** citronsaft - **1 tsk.** stødt røget paprika

Bland Kikkoman sesamolie, Kikkoman sojasauce, citronsaft og røget paprika sammen. Vend kartoflerne i blandingen.

Step 2

3 spsk. Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
Vend kartoflerne i Kikkoman panko, anret dem i en airfryer, og tilbered dem ved 200 °C i 12 minutter.

Step 3

4 spsk. gochujangpasta - **2 spsk.** honning - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** riseddike - **1** fed hvidløg, knust - **2 spsk.** finthakket purløg

Bland gochujangpasta med honning, Kikkoman sojasauce, riseddike og hvidløg i en skål. Server kartoflerne sammen med dippen, og drys med purløg.