KIKKOMAN

Sprøde avocadofritter i panko

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

INGREDIENSER

2 Portioner

Coleslaw:

150 g	rødkål
150 g	hvidkål
2 spsk.	sesamfrø, ristede
100 g	yoghurt
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
	Sort peber, friskmalet (valgfrit)

Avocadofritter:

2	små avocadoer
1	æg
1 spsk.	Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie
2 spsk.	hvedemel
80 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
	Stegeolie

Dip:

2 spsk.	Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie
3 spsk.	mayonnaise

FREMGANGSMÅDE

Step 1

150 g rødkål - **150 g** hvidkål - **2 spsk.** sesamfrø, ristede - **100 g** yoghurt - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - Sort peber, friskmalet (valgfrit)

Riv eller striml begge slags kål fint. Bland sesamfrø med yoghurt, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og Kikkoman sesamolie sammen til en dressing, og smag til med stødt sort peber, hvis dette er ønsket. Bland kålen i dressingen.

Step 2

2 små avocadoer - **1** æg - **1 spsk.** Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie **2 spsk.** hvedemel - **80 g** Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil

Halver avocadoerne, fjern stenen og tag frugtkødet ud af skallen. Skær frugtkødet i tykke fritter eller både. Pisk et æg med Kikkoman poke sauce, og hæld det i en flad skål. Hæld mel og Kikkoman panko i to separate flade skåle. Vend avocadofritterne først i mel, derefter i æg og til sidst i panko.

Step 3

Stegeolie

Opvarm olie på en pande og steg avocadofritterne, indtil de er gyldne og sprøde på alle sider. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle.

Step 4

2 spsk. Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie - **3 spsk.** mayonnaise

Rør Kikkoman poke sauce og mayonnaise sammen til en dip. Server avocadofritterne med dip og coleslaw.