

Panko kartupeļi karstā gaisa fritierī ar aso dip mērci

Kopējais laiks **20 min.** 8 min. sagatavošanas laiks **12 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):

1.650 kJ / 395 kcal

Tauki: **7 g** Olbaltumvielas: **7 g**

Ogļhidrāti: **74 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

400 g	vārītu kartupeļu
1 ēdamk.	<u>Kikkoman Sezama eļļa</u>
1 tējķ.	citrona sulas
1 tējķ.	maltais kūpinātais papriķis
3 ēdamk.	<u>Kikkoman Panko</u>
4 ēdamk.	Gočudžang pastas
2 ēdamk.	medus
3 ēdamk.	<u>Kikkoman Sojas mērce</u>
1 ēdamk.	rīsu etiķa
1	daiviņa ķiploka, sasmalcināta
2 ēdamk.	smalki sagrieztu maurloku

PAGATAVOŠANA

Solis 1

400 g vārītu kartupeļu - **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa - **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **1 tējķ.** citrona sulas - **1 tējķ.** maltais kūpinātais papriķis
Samaisi Kikkoman Sezama eļļu, Kikkoman Sojas mērci, citrona sulu un kūpināto papriķi. Apviļā kartupeļus sagatavotajā maisījumā.

Solis 2

3 ēdamk. Kikkoman Panko
Apviļā kartupeļus Kikkoman Panko rīvmaizē, liec karstā gaisa fritierī un gatavo 200 °C temperatūrā 12 minūtes.

Solis 3

4 ēdamk. Gočudžang pastas - **2 ēdamk.** medus - **2 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **1 ēdamk.** rīsu etiķa - **1** daiviņa ķiploka, sasmalcināta - **2 ēdamk.** smalki sagrieztu maurloku
Bļodā samaisi Gočudžang pastu ar medu, Kikkoman Sojas mērci, rīsu etiķi un ķiploku. Pasniedz kartupeļus ar dip mērci un pārkaisi ar maurlokiem.