KIKKOMAN

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**

SASTĀVDAĻAS

2 Porcijas

400 g	vārītu kartupeļu
1 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa
1 tējk.	citrona sulas
1 tējk.	maltas kūpinātas paprikas
3 ēdamk.	Kikkoman Panko
4 ēdamk.	Gočudžang pastas
2 ēdamk.	medus
3 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
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 tējk.** citrona sulas - **1 tējk.** maltas kūpinātas paprikas
Samaisi Kikkoman Sezama eļļu, Kikkoman Sojas mērci, citrona sulu un kūpināto papriku. 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.