

Airfryerpotatis i panko och kryddig dippsås

Total tid **20 Min.** 8 Min. Tid för förberedelse 12 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.650 kJ / 395 kcal

Fett: **7 g** Protein: **7 g**

Kolhydrater: **74 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	kokta potatisar
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1 tsk	citronjuice
1 tsk	rökt paprikapulver
3 msk	<u>Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil</u>
4 msk	gochujangpasta
2 msk	honung
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	risvinäger
1	vitlösklyfta, krossad
2 msk	finhackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g kokta potatisar - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** citronjuice - **1 tsk** rökt paprikapulver

Blanda Kikkoman sesamolja, Kikkoman sojasås, citronjuice och rökt paprikapulver. Blanda det med potatisen.

Steg 2

3 msk Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil

Vänd potatisen i Kikkoman Panko, lägg i en airfryer och tillaga i 200 °C i 12 minuter.

Steg 3

4 msk gochujangpasta - **2 msk** honung - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** risvinäger - **1** vitlösklyfta, krossad - **2 msk** finhackad gräslök

Blanda gochujangpastan med honung, Kikkoman sojasås, risvinäger och vitlök i en skål. Servera potatisen med dippen och strö över gräslök.