KIKKOMAN

Krispiga panko-avokado-pommes frites

Total tid **20 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

Till coleslaw:

150 g	rödkål
150 g	vitkål
2 msk	rostade sesamfrön
100 g	yoghurt
4 msk	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
	svartpeppar, nymalen (valfritt)

Till avokado pommes frites:

2	små avokados
1	ägg
1 msk	Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål
2 msk	vetemjöl
80 g	Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
	Olja till stekning

Till dippen:

2 msk	Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål
3 msk	majonnäs

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g rödkål - **150 g** vitkål - **2 msk** rostade sesamfrön - **100 g** yoghurt - **4 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - svartpeppar, nymalen (valfritt)
För att göra coleslaw, finriv eller riv båda sorterna av kål. Blanda sesamfrön med yoghurt, Kikkoman ponzu- citron och Kikkoman sesamolja för att göra dressingen, och krydda med nymalen svartpeppar om så önskas. Blanda det med kålen.

Steg 2

2 små avokados - **1** ägg - **1 msk** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål **2 msk** vetemjöl - **80 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
För dina avokado pommes frites, halvera avokadorna, ta bort kärnorna och grop ur fruktköttet. Skär fruktköttet i tjocka skivor eller klyftor. Vispa ägget med Kikkoman pokesås och häll i en grund skål. Lägg mjölet och Kikkoman panko i två separata grunda skålar. Täck avokadobitarna först med mjölet, sedan med äggblandningen och slutligen med Kikkoman panko.

Steg 3

Olja till stekning
Värm oljan i en stekpanna och stek dina avokado pommes frites tills de är gyllenbruna och krispiga på alla sidor. Låt rinna av på hushållspapper.

Steg 4

2 msk Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål - **3 msk** majonnäs
Till dippen, rör ihop Kikkoman-pokésås och

majonnäs och servera med avokadopommes och coleslaw.