

Panko fritter: lökringar & pimientos

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

Näringsinnehåll (per portion):

3.717 kJ / 891 kcal

Fett: **54,2 g** Protein: **16,9 g**

Kolhydrater: **80,2 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

För umamidippen:

60 g majonnäs

2 tsk Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

För pimientos och lökringar:

8 pimientos

1 stor lök

80 g vetemjöl

1 tsk potatisstärkelse

1 tsk bakpulver

Svartpeppar, nymalen

2 msk Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

1 ägg

100 ml kallt vatten

100 g Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil

1 msk vita sesamfrön

1 msk svarta sesamfrön

Olja, till stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

60 g majonnäs - **2 tsk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

För umamidippen, blanda majonnäsen med Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök.

Steg 2

8 pimientos - **1** stor lök - **80 g** vetemjöl - **1 tsk** potatisstärkelse - **1 tsk** bakpulver - Svartpeppar, nymalen - **2 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök - **1** ägg - **100 ml** kallt vatten - **100 g** Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil - **1 msk** vita sesamfrön - **1 msk** svarta sesamfrön
Tvätta pimientos, skala sedan löken och skär i ringar ca 1 cm tjocka. Blanda mjöl, potatisstärkelse, bakpulver och peppar till smeten. Rör i Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök, ägg och kallt vatten och häll i en grund skål. Blanda Kikkoman Panko med sesamfröna och lägg i en annan grund skål.

Steg 3

Olja, för stekning

Doppa först pimientos och lökringar i smeten, låt överskottet droppa av, täck dem sedan i Kikkoman Panko-blandningen och fritera i het olja i 4–7 min, eller stek i airfryer i 8–10 min, tills de är knapriga och gyllene. Låt pimientos och lökringar rinna av på hushållspapper och servera med umamidippen.