KIKKOMAN

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.