KIKKOMAN

Potatisfickor med ägg

Total tid **30 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.079 kJ / 736 kcal

Fett: **33 g** Protein: **33 g**
Kolhydrater: **75 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	potatis
40 g	cheddarost
2 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
2 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
60 g	vetemjöl
60 g	potatismjöl
0,25 tsk	peppar
1 msk	rapsolja
6	ägg
1 msk	persilja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g potatis - **40 g** cheddarost - **2 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **60 g** vetemjöl - **60 g** potatismjöl - **0,25 tsk** peppar
Riv potatisen och lägg den i ett durkslag över en kastrull. Täck med folie och låt stå i 10 minuter. Krama ur överflödig juice och lägg den pressade potatisen i en skål. Tillsätt riven ost, Kikkoman Kimchi chilisås, Kikkoman sojasås, mjöl, potatismjöl och peppar och blanda väl.

Steg 2

1 msk rapsolja
Smörj en muffinsform med olja. Tryck ut potatisblandningen i bottnarna och sidorna av varje form. Ringla över resten av oljan och grädda i 190 °C i 10 minuter.

Steg 3

6 ägg
Knäck ett ägg i varje muffinsform. Återgå till ugnen och grädda i ytterligare 10 minuter.
Ta försiktigt bort potatisfickorna och placera dem på en tallrik.

Steg 4

1 msk persilja - **1 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Servera med den färska persiljan strödd över och ringla över Kikkoman sojasås.