

Panerte poteter i airfryer med spicy dip

total tid **20 min.** 8 min. tilberedningstid 12 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.650 kJ / 395 kcal

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

Karbohydrater: **74 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

400 g	kokte poteter
1 ss	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
1 ts	sitronsaft
1 ts	røkt paprikapulver
3 ss	<u>Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil</u>
4 ss	gochujang
2 ss	honning
3 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1 ss	riseddik
1	fedd hvitløk, knust
2 ss	finhakket gressløk

TILBEREDNING

Steg 1

400 g kokte poteter - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** citronsaft - **1 ts** røkt paprikapulver
Bland Kikkoman Sesamolje, Kikkoman Soyasaus, citronsaft og paprikapulver. Vend potetene i blandingen.

Steg 2

3 ss Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
Overtrekk potetene i Kikkoman Panko, legg i en airfryer og stek ved 200 °C i 12 minutter.

Steg 3

4 ss gochujang - **2 ss** honning - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ss** riseddik - **1** fedd hvitløk, knust - **2 ss** finhakket gressløk
Bland gochujang med honning, Kikkoman Soyasaus, riseddik og hvitløk i en bolle. Server potetene med dippen, og dryss over gressløken.