KIKKOMAN

Pankofriterte løkringer og pimientos

total tid **20 min.** **15 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.717 kJ / 891 kcal

Fett: **54,2 g** Protein: **16,9 g**
Karbohydrater: **80,2 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Umamidipp:

60 g	majones
2 ts	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk

Pimientos og løkringer:

8	pimientos
1	stor løk
80 g	hvetemel
1 ts	potetstivelse
1 ts	bakepulver
	Svart pepper, nymalt
2 ss	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
1	egg
1 dl	kaldt vann
100 g	Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil
1 ss	hvite sesamfrø
1 ss	svarte sesamfrø
	Olje til frityrsteking

TILBEREDNING

Steg 1

60 g majones - **2 ts** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
For å lage umamidippen, bland majonesen med Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk.

Steg 2

8 pimientos - **1** stor løk - **80 g** hvetemel - **1 ts** potetstivelse - **1 ts** bakepulver - Svart pepper, nymalt - **2 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk - **1** egg - **1 dl** kaldt vann - **100 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil - **1 ss** hvite sesamfrø - **1 ss** svarte sesamfrø
Vask pimientosene, skrell løken og skjær den i ca. 1 cm tykke ringer. For å lage røren, bland mel, potetstivelse, bakepulver og pepper Rør inn Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk, egg og kaldt vann, og hell i en vid skål. Bland Kikkoman Panko med sesamfrøene og ha i en annen vid skål.

Steg 3

Olje til frityrsteking
Dypp pimientosene og løkringene først i røren, la overflødig røre dryppe av, og vend dem deretter i Kikkoman Panko-blandingen og frityrstek i varm olje i 4–7 min, eller stek i airfryer i 8–10 min til de er sprø og gylne. La pimientosene og løkringene renne av på tørkepapir og server med umamidippen.