KIKKOMAN

# Sprø pankopanerte avokadochips

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

## INGREDIENSER

**2 porsjoner**

**Slaw:**

| | |
|---|---|
| **150 g** | rødkål |
| **150 g** | hodekål |
| **2 ss** | sesamfrø, ristet |
| **100 g** | yoghurt |
| **4 ss** | Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma |
| **1 ss** | Kikkoman ristet Sesamolje |
| | Svart pepper, nymalt (valgfritt) |

**Avokadochips:**

| | |
|---|---|
| **2** | små avokadoer |
| **1** | egg |
| **1 ss** | Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje |
| **2 ss** | hvetemel |
| **80 g** | Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil |
| | Olje til steking |

**Dipp:**

| | |
|---|---|
| **2 ss** | Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje |
| **3 ss** | majones |

## TILBEREDNING

**Steg 1**

**150 g** rødkål - **150 g** hodekål - **2 ss** sesamfrø, ristet - **100 g** yoghurt - **4 ss** Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - Svart pepper, nymalt (valgfritt)

For å lage slaw, finsnitt eller rasp begge sortene kål. Bland sesamfrøene med yoghurt, Kikkoman Ponzu Sitron og Kikkoman Sesamolje for å lage dressingen, og krydre med nymalt svart pepper om ønskelig. Bland dressingen med kålen.

**Steg 2**

**2** små avokadoer - **1** egg - **1 ss** Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje **2 ss** hvetemel - **80 g** Kikkoman Panko - Sprød Brødrasp i Japansk Stil

For å lage avokadochipsen, del avokadoene i to, ta ut steinene og skrap ut kjøttet. Skjær kjøttet i tykke staver eller båter. Pisk egget med Kikkoman Poke Saus og hell i en vid skål. Ha mel og Kikkoman Panko i to separate vide skåler. Vend avokadobitene først i melet, så i eggeblandingen og til slutt i Kikkoman Panko.

**Steg 3**

Olje til steking

Varm opp oljen i en panne og stek avokadochipsen til den er gyllen og sprø på alle sider. La renne av på tørkepapir.

**Steg 4**

**2 ss** Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje - **3 ss** majones

For å lage dippen, rør sammen Kikkoman Poke Saus og majones, og server med avokadochipsen og slaw.