

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.

