

Air fryer pankós burgonya és csípős dip

Teljes idő **20 perc.** 8 perc. előkészítési idő 12 perc. főzési idő

Tápértékek (adagonként):

1.650 kJ / 395 kcal

Zsír: **7 g** Fehérje: **7 g**

Szénhidrát: **74 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

400 g	főtt burgonya
1 ek.	<u>Kikkoman</u>
	<u>Szezámmagolaj</u>
1 tk.	citromlé
1 tk.	őrölt füstölt pirospaprika
3 ek.	<u>Panko Kikkoman –</u>
	<u>Pesmet Crocant în Stil</u>
	<u>Japonez</u>
4 ek.	gochujang paszta
2 ek.	méz
3 ek.	<u>Kikkoman</u>
	<u>Természetesen érlelt</u>
	<u>szójaszósz</u>
1 ek.	rizsecet
1	gerezd fokhagyma, zúzva
2 ek.	finomra aprított snidling

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

400 g főtt burgonya - **1 ek.** Kikkoman
Szezámmagolaj - **1 ek.** Kikkoman Természetesen
érlelt szójaszósz - **1 tk.** citromlé - **1 tk.** őrölt füstölt
pirospaprika
Keverje össze a Kikkoman Szezámmagolajat, a
Kikkoman Szójaszószt, a citromlevet és a füstölt
paprikát. Forgassa meg a burgonyát a keverékben.

Lépések 2

3 ek. Panko Kikkoman – Pesmet Crocant în Stil
Japonez
Forgassa a burgonyát a Kikkoman Panko
morzsába, tegye az air fryerbe, és süsse 200 °C-on
12 percig.

Lépések 3

4 ek. gochujang paszta - **2 ek.** méz - **2 ek.**
Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz - **1 ek.**
rizsecet - **1** gerezd fokhagyma, zúzva - **2 ek.**
finomra aprított snidling
Egy tálban keverje össze a gochujang pasztát a
mézzel, a Kikkoman Szójaszósszal, a rizsecettel és
a fokhagymával. Tálalja a burgonyát a
mártogatóssal, és szórja meg a snidlinggel.