KIKKOMAN

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.	Kikkoman Szezámmagolaj
1 tk.	citromlé
1 tk.	őrölt füstölt pirospaprika
3 ek.	Kikkoman Panko morzsa
4 ek.	gochujang paszta
2 ek.	méz
3 ek.	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
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. Kikkoman Panko morzsa
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.