KIKKOMAN

Panko falatok: hagymakarika és pimiento

Teljes idő **20 perc.** **15 perc.** előkészítési idő **5 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
3.717 kJ / 891 kcal

Zsír: **54,20 g** Fehérje: **16,90 g**
Szénhidrát: **80,20 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

Az umami mártogatóshoz:

60 g	majonéz
2 tk.	Kikkoman Teriyaki wok szósz pirított fokhagymával

A pimientóhoz és a hagymakarikákhoz

8	db pimiento paprika
1	nagy fej vöröshagyma
80 g	finomliszt
1 tk.	burgonyakeményítő
1 tk.	sütőpor
	Frissen őrölt fekete bors
2 ek.	Kikkoman Teriyaki wok szósz pirított fokhagymával
1	tojás
100 ml	hideg víz
100 g	Kikkoman Panko morzsa
1 ek.	fehér szezámmag
1 ek.	fekete szezámmag
	Olaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

60 g majonéz - **2 tk.** Kikkoman Teriyaki wok szósz pirított fokhagymával
Az umami mártogatóshoz a majonézt összekeverjük a Kikkoman Teriyaki szósszal.

Lépések 2

8 db pimiento paprika - **1** nagy fej vöröshagyma - **80 g** finomliszt - **1 tk.** burgonyakeményítő - **1 tk.** sütőpor - Frissen őrölt fekete bors - **2 ek.** Kikkoman Teriyaki wok szósz pirított fokhagymával - **1** tojás - **100 ml** hideg víz - **100 g** Kikkoman Panko morzsa - **1 ek.** fehér szezámmag - **1 ek.** fekete szezámmag
A pimiento paprikákat megmossuk, a vöröshagymát meghámozzuk, és körülbelül 1 cm vastag karikákra vágjuk. A tésztához összekeverjük a lisztet, a burgonyakeményítőt, a sütőport és a borsot. A Kikkoman Teriyaki szószt összedolgozzuk a tojással és a hideg vízzel, majd egy lapos tálba öntjük. Egy másik lapos tálban összekeverjük a Kikkoman Panko morzsát a szezámmaggal.

Lépések 3

Olaj a sütéshez
A pimiento paprikákat és a hagymakarikákat először a tésztába mártjuk, a felesleget lecsepegtetjük, majd megforgatjuk a Kikkoman Panko morzsás keverékben. Forró olajban 4–7 perc alatt, vagy forrólevegős sütőben 8–10 perc alatt ropogósra és aranybarnára sütjük. A paprikát és a hagymakarikákat konyhai papírtörlőre tesszük, majd az umami mártogatóssal tálaljuk.