

Pankoperunat & mausteinen dippi

kokonaisaika **20 min** 8 min esivalmistelut 12 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.650 kJ / 395 kcal

Rasva: **7 g** Proteiini: **7 g**

Hiilihydraatit: **74 g**

AINEKSET

2 annosta

400 g	keitettyjä perunoita
1 rkl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
1 tl	sitruunamehua
1 tl	savupaprikajauhetta
3 rkl	<u>Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho</u>
4 rkl	gochujang-chilitahnaa
2 rkl	hunajaa
3 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	riisiviinietikkaa
1	valkosipulinkynsi murskattuna
2 rkl	ruohosipulia silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g keitettyjä perunoita - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** sitruunamehua - **1 tl** savupaprikajauhetta
Sekoita Kikkoman seesamiöljy, Kikkoman soijakastike, sitruunamehu ja savupaprikajauhe. Kierittele perunat seoksessa.

Vaihe 2

3 rkl Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Kuorruta perunat Kikkoman panko-korppujauhoissa ja kypsennä airfryerissa 200 asteessa 12 minuuttia.

Vaihe 3

4 rkl gochujang-chilitahnaa - **2 rkl** hunajaa - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** riisiviinietikkaa - **1** valkosipulinkynsi murskattuna - **2 rkl** ruohosipulia silputtuna
Sekoita kulhossa gochujang-tahna, hunaja, Kikkoman soijakastike, riisiviinietikka ja valkosipuli. Ripottele perunoiden päälle ruohosipulia ja tarjoile dippikastikkeen kera.