KIKKOMAN

# Rapeat panko-avokadoranskalaiset

kokonaisaika **20 min** **15 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

## AINEKSET

**2 annosta**

**Kaalisalaatti:**

| | |
|---|---|
| **150 g** | punakaalia |
| **150 g** | valkokaalia |
| **2 rkl** | paahdettuja seesaminsiemeniä |
| **100 g** | jogurttia |
| **4 rkl** | Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa |
| **1 rkl** | Kikkoman paahdettu seesamiöljy |
| | Vastajauhettua mustapippuria (valinnainen) |

**Avokadoranskalaiset:**

| | |
|---|---|
| **2** | pientä avokadoa |
| **1** | kananmuna |
| **1 rkl** | Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten |
| **2 rkl** | vehnäjauhoja |
| **80 g** | Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho |
| | Öljyä paistamiseen |

**Dippikastike:**

| | |
|---|---|
| **2 rkl** | Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten |
| **3 rkl** | majoneesia |

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**150 g** punakaalia - **150 g** valkokaalia - **2 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **100 g** jogurttia - **4 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - Vastajauhettua mustapippuria (valinnainen)
Silppua tai raasta kaalit hienoksi kaalisalaattia varten. Sekoita seesaminsiemenet, jogurtti, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja Kikkoman seesamiöljy kastikkeeksi ja mausta halutessasi mustapippurilla. Sekoita kastike kaalin joukkoon.

### Vaihe 2

**2** pientä avokadoa - **1** kananmuna - **1 rkl** Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten **2 rkl** vehnäjauhoja - **80 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
Halkaise avokadot kahtia, poista kivet ja irrota hedelmäliha lusikalla. Leikkaa se paksuiksi siivuiksi tai lohkoiksi. Vatkaa kananmuna ja Kikkoman poke-kastike sekaisin ja kaada seos matalaan astiaan. Laita jauhot ja Kikkoman panko-korppujauhot kahteen erilliseen matalaan astiaan. Kasta avokadopalat ensin jauhoihin, sitten munaseokseen ja lopuksi Kikkoman panko-korppujauhoihin.

### Vaihe 3

Öljyä paistamiseen
Kuumenna öljy pannulla ja paista avokadoranskalaiset kullanruskeiksi ja rapeiksi kaikilta sivuilta. Valuta talouspaperin päällä.

### Vaihe 4

**2 rkl** Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy

-Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten - **3 rkl** majoneesia
Sekoita Kikkoman poke-kastike sekä majoneesi ja tarjoile dippikastikkeena avokadoranskalaisten ja kaalisalaatin kera.