

Rpeat sipulirenkaat & pikkupaprikat

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

Ravintosisältö (per annos):
3.717 kJ / 891 kcal

Rasva: **54,2 g** Proteiini: **16,9 g**
Hiilihydraatit: **80,2 g**

AINEKSET

2 annosta

Umami-kastike:

60 g majoneesia
2 tl Kikkoman paahdetulla
valkosipulilla maustettu
teriyaki wokkikastike

Pimientos ja sipulirenkaat:

8 pimientos de padron
-paprikaa
1 iso sipuli
80 g vehnäjauhoja
1 tl perunajauhoa
1 tl leivinjauhetta
Vastajauhattua
mustapippuria
2 rkl Kikkoman paahdetulla
valkosipulilla maustettu
teriyaki wokkikastike
1 kananmuna
100 ml kylmää vettä
100 g Kikkoman Panko -
japanilaistyylinen rapea
korppujauho
1 rkl valkoisia
seesaminsiemeniä
1 rkl mustia
seesaminsiemeniä
Öljyä paistamiseen

VALMISTUS

Vaihe 1

60 g majoneesia - **2 tl** Kikkoman paahdetulla
valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
Sekoita majoneesi ja Kikkoman wokkikastike
umami-dippiä varten.

Vaihe 2

8 pimientos de padron -paprikaa - **1** iso sipuli - **80 g** vehnäjauhoja - **1 tl** perunajauhoa - **1 tl** leivinjauhetta - Vastajauhattua mustapippuria - **2 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike - **1** kananmuna - **100 ml** kylmää vettä - **100 g** Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho - **1 rkl** valkoisia seesaminsiemeniä - **1 rkl** mustia seesaminsiemeniä
Pese paprikat. Kuori sipuli ja leikkaa se noin 1 cm paksuisiksi renkaiksi. Sekoita taikinaa varten vehnäjauhot, perunajauhot, leivinjauhe ja pippuri. Sotke sekaan Kikkoman wokkikastike, kananmuna sekä kylmä vesi ja kaada seos matalaan astiaan. Sekoita Kikkoman panko-korppujauhot sekä seesaminsiemenet keskenään ja laita seos toiseen matalaan astiaan.

Vaihe 3

Öljyä paistamiseen
Kasta paprikat ja sipulirenkaat taikinaan, anna liian taikinan valua pois ja kierittele sitten panko-seoksessa. Friteeraa kuumassa öljyssä 4–7 minuuttia tai kypsennä airfryerissa 8–10 minuuttia, kunnes paprikat ja sipulirenkaat ovat rapeita ja kullanruskeita. Valuta talouspaperin päällä ja tarjoile umami-dipin kera.