KIKKOMAN

Rapeat 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 Vastajauhettua 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 - Vastajauhettua 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.