

Air fryer'da panko kaplı patates ve acılı dip sos

toplam süre **20 dak.** 8 dak. hazırlık süresi 12 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.650 kJ / 395 kcal

Yağ: **7 gr** Protein: **7 gr**
Karbonhidrat: **74 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

400 gr haşlanmış patates
1 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tutsülenmiş kırmızı toz biber
3 yemek kaşığı Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
4 yemek kaşığı gochujang ezmesi
2 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 diş ezilmiş sarımsak
2 yemek kaşığı ince doğranmış frenk soğanı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

400 gr haşlanmış patates - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **1 tatlı kaşığı** tutsülenmiş kırmızı toz biber
Kikkoman Sesame Oil, Kikkoman Soy Sauce, limon suyu ve tutsülenmiş kırmızı toz biberi karıştırın.
Patatesleri bu karışımla harmanlayın.

Adım 2

3 yemek kaşığı Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Patatesleri Kikkoman Panko'ya bulayın, air fryer'a yerleştirin ve 200 °C'de 12 dakika pişirin.

Adım 3

4 yemek kaşığı gochujang ezmesi - **2 yemek kaşığı** bal - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** pirinç sirkesi - **1** diş ezilmiş sarımsak - **2 yemek kaşığı** ince doğranmış frenk soğanı
Bir kâse içerisinde gochujang ezmesini bal, Kikkoman Soy Sauce, pirinç sirkesi ve sarımsak ile karıştırın. Patatesleri dip sos ile servis yapın ve üzerine frenk soğanı serpin.