KIKKOMAN

Çıtır panko kaplı avokado kızartması

toplam süre **20 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

Lahana salatası için:

150 gr	kırmızı lahana
150 gr	beyaz lahana
2 yemek kaşığı	kavrulmuş susam
100 gr	yoğurt
4 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
	Karabiber, taze çekilmiş (isteğe bağlı)

Avokado kızartması için:

2	adet küçük boy avokado
1	adet yumurta
1 yemek kaşığı	Kikkoman Poke Sos
2 yemek kaşığı	sade un
80 gr	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
	Kızartma yağı

Dip sos için:

2 yemek kaşığı	Kikkoman Poke Sos
3 yemek kaşığı	mayonez

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr kırmızı lahana - **150 gr** beyaz lahana - **2 yemek kaşığı** kavrulmuş susam - **100 gr** yoğurt - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - Karabiber, taze çekilmiş (isteğe bağlı)
Lahana salatası için her iki lahana türünü de ince ince kıyın veya rendeleyin. Sosu hazırlamak için susamları yoğurt, Kikkoman Ponzu Lemon ve Kikkoman Sesame Oil ile karıştırın. İsteğe bağlı olarak taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Lahanalarla harmanlayın.

Adım 2

2 adet küçük boy avokado - **1** adet yumurta - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Poke Sos **2 yemek kaşığı** sade un - **80 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Avokado kızartması için avokadoları ikiye bölün, çekirdeklerini ayıklayın ve etli kısmını kaşıkla çıkarın. Etli kısmı kalın çubuklar veya dilimler halinde kesin. Yumurtayı Kikkoman Poke Sauce ile çırpın ve derin olmayan bir kâseye dökün. Unu ve Kikkoman Panko'yu iki ayrı sığ kâseye koyun. Avokado parçalarını önce una, sonra yumurtalı karışıma ve son olarak Kikkoman Panko'ya bulayın.

Adım 3

Kızartma yağı
Yağı bir tavada ısıtın ve avokadoları her tarafı altın sarısı ve çıtır olana kadar kızartın. Kâğıt havlu üzerinde fazla yağını süzdürün.

Adım 4

2 yemek kaşığı Kikkoman Poke Sos - **3 yemek kaşığı** mayonez
Sos için Kikkoman Poke Sosu ile mayonezi karıştırın

ve avokado kızartması ile lahana salatası yanında servis edin.