KIKKOMAN

Krążki cebulowe i papryczki pimientos w panko

Czas ogółem **20 min** **15 min** Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.717 kJ / 891 kcal

Tłuszcz: **54,2 g** Białko: **16,9 g**
Węglowodany: **80,2 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Dip umami:

60 g	majonezu
2 łyżeczki	Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman

Pimiento i krążki cebulowe:

8	papryczek pimiento
1	duża cebula
80 g	mąki pszennej
1 łyżeczka	skrobi ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	świeżo zmielony czarny pieprz
2 łyżki	Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman
1	jajko
100 ml	zimnej wody
100 g	Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
1 łyżka	białego sezamu
1 łyżka	czarnego sezamu
	olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

60 g majonezu - **2 łyżeczki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman
Przygotuj dip umami, mieszając majonez z Sosem do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman.

Krok 2

8 papryczek pimiento - **1** duża cebula - **80 g** mąki pszennej - **1 łyżeczka** skrobi ziemniaczanej - **1 łyżeczka** proszku do pieczenia - świeżo zmielony czarny pieprz - **2 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman - **1** jajko - **100 ml** zimnej wody - **100 g** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu - **1 łyżka** białego sezamu - **1 łyżka** czarnego sezamu
Umyj papryczki. Cebulę obierz i pokrój w krążki o grubości około 1 cm. Przygotuj ciasto: wymieszaj mąkę, skrobię ziemniaczaną, proszek do pieczenia i pieprz. Dodaj Sos do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman, jajko i zimną wodę, a następnie przelej do płytkiej miski. Wymieszaj Panko Kikkoman z sezamem i przesyp do innej płytkiej miski.

Krok 3

olej do smażenia
Zanurz papryczki i krążki cebulowe w przygotowanym cieście. Odczekaj, aż nadmiar ciasta swobodnie spłynie, a następnie obtocz je w mieszance Panko Kikkoman. Smaż w głębokim oleju przez 4-7 minut lub piecz w air fryerze przez 8-10 minut, aż panierka zrobi się złocista i chrupiąca. Odsącz warzywa na ręczniku papierowym i podawaj z dipem umami.