KIKKOMAN

Air fryer krompir u panku i ljuti dip

Ukupno vreme **20 min** **8 min** vreme pripreme **12 min** vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
1.650 kJ / 395 kcal

Masti: **7 gr** Protein: **7 gr**
Ugljeni hidrati: **74 gr**

SASTOJCI

2 porcije

400 gr	kuvanog krompira
1 kašika	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
1 kašičica	limunovog soka
1 kašičica	mlevene dimljene paprike
3 kašike	Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način
4 kašike	Gochujang paste
2 kašike	meda
3 kašike	Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
1 kašika	pirinčanog sirćeta
1	čen belog luka, izgnječen
2 kašike	sitno seckanog vlašca

PRIPREMA

Korak 1

400 gr kuvanog krompira - **1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **1 kašičica** limunovog soka - **1 kašičica** mlevene dimljene paprike
Pomešajte Kikkoman Susamovo Ulje, Kikkoman Soja Sos, limunov sok i dimljenu papriku. Uvaljajte krompir u pripremljenu smesu.

Korak 2

3 kašike Kikkoman Panko – Hrskave hlebne mrvice na japanski način
Uvaljajte krompir u Kikkoman Panko, stavite u air fryer i pecite na 200 °C 12 minuta.

Korak 3

4 kašike Gochujang paste - **2 kašike** meda - **2 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **1 kašika** pirinčanog sirćeta - **1** čen belog luka, izgnječen - **2 kašike** sitno seckanog vlašca
U posudi pomešajte Gochujang pastu, med, Kikkoman Soja Sos, pirinčano sirće i beli luk. Poslužite krompir uz dip i pospite vlašcem.