

Brambory v panko strouhance s pikantním dipem připravené v horkovzdušné fritéze.

Celkový čas vaření **20 min.** 8 min. Doba přípravy **12 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.650 kJ / 395 kcal

Tuky: **7 g** Bílkoviny: **7 g**

Sacharidy: **74 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 g vařených brambor

1 polévková lžíce Kikkoman Pražený

lžíce sezamový olej

1 čajová lžička citronové šťávy

lžíce

1 čajová lžička mleté uzené papriky

lžíce

3 polévkové lžíce Kikkoman Panko –

lžíce japonská křupavá

strouhanka

4 polévkové lžíce pasty gochujang

lžíce

2 polévkové lžíce medu

lžíce

3 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka

lžíce přirozeně fermentovaná

tekuté ochucovadlo

1 polévková lžíce rýžového octa

lžíce

1 stroužek česneku,

prolisovaný

2 polévkové lžíce pažitky, nasekané

lžíce najemno

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g vařených brambor - **1 polévková lžíce**

Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 polévková**

lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně

fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 čajová lžička**

citronové šťávy - **1 čajová lžička** mleté uzené

papriky

Smíchejte Kikkoman Sezamový olej, Kikkoman

Sójovou omáčku, citronovou šťávu a uzenou

papriku. Vzniklou směsí promíchejte brambory.

Krok 2

3 polévkové lžíce Kikkoman Panko – japonská

křupavá strouhanka

Brambory obalte ve strouhance Kikkoman Panko,

vložte je do horkovzdušné fritézy a pečte při 200 °C

po dobu 12 minut.

Krok 3

4 polévkové lžíce pasty gochujang - **2 polévkové**

lžíce medu - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová

omáčka přirozeně fermentovaná tekuté

ochucovadlo - **1 polévková lžíce** rýžového octa - **1**

stroužek česneku, prolisovaný - **2 polévkové lžíce**

pažitky, nasekané najemno

V misce smíchejte pastu gochujang s medem,

Sójovou omáčkou Kikkoman, rýžovým octem a

česnekem. Brambory podávejte s připraveným

dipem a posypte nasekanou pažitkou.