

Krumpiri iz air fryera u panko mrvicama s pikantnim umakom

Ukupno vrijeme **20 min.** 8 min. vrijeme pripreme **12 min.** vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)

1.650 kJ / 395 kcal

Masti: **7 g** Bjelančevine/proteini: **7 g**

Ugljikohidrati: **74 g**

SASTOJCI

2 porcije

400 g	kuhanog krumpira
1 žličica	<u>Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama</u>
1 žlica	limunovog soka
1 žlica	mljevene dimljene paprike
3 žličica	<u>Kikkoman panko krušne mrvice</u>
4 žličica	gochujang paste
2 žličica	meda
3 žličica	<u>Kikkoman prirodno fermentirani soja umak</u>
1 žličica	rižinog octa
1	česanj češnjaka, zgnječen
2 žličica	sitno sjeckanog vlasca

PRIPREMA

Korak 1

400 g kuhanog krumpira - **1 žličica** Kikkoman Sezamovo ulje od tostiranog sezama - **1 žličica** Kikkoman prirodno fermentirani soja umak - **1 žlica** limunovog soka juice - **1 žlica** mljevene dimljene paprike
Pomiješajte Kikkoman ulje od sezama, Kikkoman soja umak, limunov sok i dimljenu papriku.
Uvaljajte krumpir u pripremljenu smjesu.

Korak 2

3 žličica Kikkoman panko krušne mrvice
Uvaljajte krumpir u Kikkoman Panko mrvica, stavite u air fryer i pecite na 200 °C 12 minuta.

Korak 3

4 žličica gochujang paste - **2 žličica** meda - **2 žličica** Kikkoman prirodno fermentirani soja umak - **1 žličica** rižinog octa - **1** češnjaka, zgnječen - **2 žličica** sitno sjeckanog vlasca

U zdjeli pomiješajte gochujang pastu s medom, Kikkoman soja umak, rižinim octom i češnjakom.
Poslužite krumpir uz dip i pospite vlascem.