KIKKOMAN

Фриттеры в панко: луковые кольца и перцы пименто

Общее время **20 мин** **15 мин** Время подготовки **5 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 717 кДж / 891 ккал

Жиры: **54,2 г** Белки: **16,9 г**
Углеводы: **80,2 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Для соуса-дипа:

60 г	майонеза
2 ч. л.	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком

Для перцев и луковых колец:

8	перцев пименто
1	крупная луковица
80 г	пшеничной муки
1 ч. л.	картофельного крахмала
1 ч. л.	разрыхлителя
	Черный перец, свежемолотый
2 ст. л.	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
1	яйцо
100 мл	холодной воды
100 г	панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
1 ст. л.	белого кунжута
1 ст. л.	черного кунжута
	Растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

60 г майонеза - **2 ч. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
Для приготовления соуса-дипа смешайте майонез с вок-соусом Терияки Kikkoman.

Шаг 2

8 перцев пименто - **1** крупная луковица - **80 г** пшеничной муки - **1 ч. л.** картофельного крахмала - **1 ч. л.** разрыхлителя - Черный перец, свежемолотый - **2 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком - **1** яйцо - **100 мл** холодной воды - **100 г** панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей - **1 ст. л.** белого кунжута - **1 ст. л.** черного кунжута
Очистите лук и нарежьте его кольцами толщиной около 1 см. Для кляра смешайте муку, картофельный крахмал, разрыхлитель и перец. Добавьте вок-соус Терияки Kikkoman, яйцо и холодную воду, перемешайте и перелейте в неглубокую миску. Смешайте панко Kikkoman с кунжутом и выложите в другую неглубокую миску.

Шаг 3

Растительное масло для жарки
Сначала обмакните перцы и кольца лука в кляр, дайте стечь лишнему кляру, затем обваляйте их в смеси панко Kikkoman и кунжута и обжарьте во фритюре в раскаленном масле 4–7 минут или готовьте в аэрогриле 8–10 минут, пока они не станут хрустящими и золотистыми. Просушите перцы и луковые кольца на бумажном полотенце и подавайте с соусом-дипом.