

Картофель в панко в аэрогриле с острым соусом-дипом

Общее время **20 мин** 8 мин Время подготовки 12 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 650 кДж / 395 ккал

Жиры: **7 г** Белки: **7 г**

Углеводы: **74 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г	отварного картофеля
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
1 ч. л.	лимонного сока
1 ч. л.	молотой копченой паприки
3 ст. л.	<u>панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей</u>
4 ст. л.	пасты гочуджанг
2 ст. л.	меда
3 ст. л.	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
1 ст. л.	рисового уксуса
1	зубчик чеснока, раздавленный
2 ст. л.	мелко нарезанного зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г отварного картофеля - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** лимонного сока - **1 ч. л.** молотой копченой паприки
Смешайте кунжутное масло Kikkoman, соевый соус Kikkoman, лимонный сок и паприку. Смажьте картофель полученной смесью.

Шаг 2

3 ст. л. панко Kikkoman - хрустящих панировочных сухарей
Обваляйте картофель в панко Kikkoman, поместите в аэрогриль и готовьте при температуре 200°C 12 минут.

Шаг 3

4 ст. л. пасты гочуджанг - **2 ст. л.** меда - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** рисового уксуса - **1** зубчик чеснока, раздавленный - **2 ст. л.** мелко нарезанного зеленого лука
В миске смешайте пасту гочуджанг с медом, соевым соусом Kikkoman, рисовым уксусом и чесноком. Подавайте картофель с соусом-дипом и посыпьте зеленым луком.