

Aardappeltjes uit de airfryer met panko & pittige dip

totale tijd **20 min.** 8 min. voorbereidingstijd 12 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.650 kJ / 395 kcal

Vetten: **7 g** Eiwitten: **7 g**

Koolhydraten: **74 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g	gekookte aardappelen
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1 tl	citroensap
1 tl	gemalen gerookte paprikapoeder
3 el	<u>Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl</u>
4 el	gochujang-pasta
2 el	honing
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
1 el	rijstazijn
1	teentje knoflook, geplet
2 el	fijngehakte bieslook

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g gekookte aardappelen - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** citroensap - **1 tl** gemalen gerookte paprikapoeder
Meng de Kikkoman Sesamolie, Kikkoman Sojasaus, citroensap en gerookte paprikapoeder. Schep de aardappelen door het mengsel.

Stap 2

3 el Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
Haal de aardappelen door de Kikkoman Panko, doe ze in een air fryer en bak ze 12 minuten op 200 °C.

Stap 3

4 el gochujang-pasta - **2 el** honing - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** rijstazijn - **1** teentje knoflook, geplet - **2 el** fijngehakte bieslook
Meng in een kom de gochujang-pasta met de honing, Kikkoman Sojasaus, rijstazijn en knoflook. Serveer de aardappelen met de dip en bestrooi ze met de bieslook.