KIKKOMAN

Knapperige panko-avocadofrietjes

totale tijd **20 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de salade

150 g	rode kool
150 g	witte kool
2 el	sesamzaadjes, geroosterd
100 g	yoghurt
4 el	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
1 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
	versgemalen zwarte peper (naar smaak)

Voor de avocadofrietjes:

2	kleine avocado's
1	ei
1 el	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
2 el	bloem
80 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
	Olie, om in te bakken

Voor de dip:

2 el	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
3 el	mayonaise

VOORBEREIDING

Stap 1

150 g rode kool - **150 g** witte kool - **2 el** sesamzaadjes, geroosterd - **100 g** yoghurt - **4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - versgemalen zwarte peper (naar smaak)

Voor de salade: snijd of rasp beide soorten kool fijn. Meng de sesamzaadjes met de yoghurt, Kikkoman Ponzu Citroen en Kikkoman Sesamolie tot een dressing en breng op smaak met versgemalen zwarte peper indien gewenst. Meng dit door de kool.

Stap 2

2 kleine avocado's - **1** ei - **1 el** Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade **2 el** bloem - **80 g** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl

Voor de avocadofrietjes: halveer de avocado's, verwijder de pitten en schep het vruchtvlees eruit. Snijd het vruchtvlees in dikke frietjes of partjes. Klop het ei los met de Kikkoman Pokesaus en giet dit in een ondiepe kom. Doe de bloem en de Kikkoman Panko in twee aparte ondiepe kommen. Haal de stukjes avocado eerst door de bloem, vervolgens door het eimengsel en tot slot door de Kikkoman Panko.

Stap 3

Olie, om in te bakken

Verhit de olie in een pan en bak de avocadofrietjes tot ze aan alle kanten goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Stap 4

2 el Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En

Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade - **3 el** mayonaise
Meng voor de dip de Kikkoman Pokesaus met de mayonaise en serveer deze bij de avocadofrietjes en de salade.