KIKKOMAN

Panko-beignets: uienringen & pimientos

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

Voedingswaarde (per portie):
3.717 kJ / 891 kcal

Vetten: **54,2 g** Eiwitten: **16,9 g**
Koolhydraten: **80,2 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de umami-dip:

60 g	mayonaise
2 tl	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook

Voor de pimientos en de uienringen:

8	pimientos
1	grote ui
80 g	bloem
1 tl	aardappelzetmeel
1 tl	bakpoeder
	Zwarte peper, versgemalen
2 el	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
1	ei
100 ml	koud water
100 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
1 el	witte sesamzaadjes
1 el	zwarte sesamzaadjes
	Olie, om in te bakken

VOORBEREIDING

Stap 1

60 g mayonaise - **2 tl** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
Meng voor de umami-dip de mayonaise met de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook.

Stap 2

8 pimientos - **1** grote ui - **80 g** bloem - **1 tl** aardappelzetmeel - **1 tl** bakpoeder - Zwarte peper, versgemalen - **2 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook - **1** ei - **100 ml** koud water - **100 g** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl - **1 el** witte sesamzaadjes - **1 el** zwarte sesamzaadjes
Was de paprika's, schil vervolgens de ui en snijd deze in ringen van ongeveer 1 cm dik. Meng voor het beslag de bloem, het aardappelzetmeel, het bakpoeder en de peper. Roer de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook, het ei en het koude water erdoor en giet het mengsel in een ondiepe kom. Meng de Kikkoman Panko met de sesamzaadjes en doe dit in een andere ondiepe kom.

Stap 3

Olie, om in te bakken
Doop de paprika's en uienringen eerst in het beslag, laat het overtollige beslag eraf druipen, wentel ze vervolgens door het Kikkoman Panko-mengsel en frituur ze 4–7 minuten in hete olie, of bak ze 8–10 minuten in de heteluchtfriteuse, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat de paprika's en uienringen uitlekken op keukenpapier en serveer ze met de umami-dip.