

Airfryer-Kartoffeln mit scharfem Dip

Gesamtzeit **20 Min.** 8 Min. Vorbereitungszeit **12 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.650 kJ / 395 kcal

Fett: **7 g** Eiweiß: **7 g**

Kohlenhydrate: **74 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	gekochte Kartoffeln
1 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
1 TL	Zitronensaft
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
3 EL	<u>Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art</u>
4 EL	Gochujang-Paste
2 EL	Honig
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
1 EL	Reisessig
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
2 EL	Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g gekochte Kartoffeln - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 TL** Zitronensaft - **1 TL** gerauchertes Paprikapulver
Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft und Paprikapulver vermischen. Kartoffeln darin wenden.

Schritt 2

3 EL Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
Die Kartoffeln in Kikkoman Panko wenden und im Airfryer bei 200 °C ca. 12 Minuten garen.

Schritt 3

4 EL Gochujang-Paste - **2 EL** Honig - **2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 EL** Reisessig - **1** Knoblauchzehe, zerdrückt - **2 EL** Schnittlauch, fein gehackt
In einer Schüssel Gochujang-Paste mit Honig, Kikkoman Sojasauce, Reisessig und Knoblauch vermischen. Die Kartoffeln mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Dip servieren.