

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 Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 TL Zitronensaft
1 TL geräuchertes Paprikapulver
3 EL Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
4 EL Gochujang-Paste
2 EL Honig
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
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 gebraute Sojasauce - **1 TL** Zitronensaft - **1 TL** geräuchertes 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** honey - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** rice vinegar - **1** garlic clove, crushed - **2 EL** finely chopped chives
In einer Schüssel Gochujang-Paste mit Honig, Kikkoman Sojasauce, Reisessig und Knoblauch vermischen. Die Kartoffeln mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Dip servieren.