KIKKOMAN

Beignets au panko : rondelles d'oignon et pimientos

durée totale **20 min.** **15 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.717 kJ / 891 kcal

Matières grasses: **54,2 g** Protéines: **16,9 g**
Glucides: **80,2 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la sauce umami:

60 g	de mayonnaise
2 càc	Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman

Pour les pimientos et les rondelles d'oignon :

8	pimientos
1	gros oignon
80 g	de farine
1 càc	de fécule de pomme de terre
1 càc	de levure chimique
	Poivre noir fraîchement moulu
2 càs	Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
1	œuf
100 ml	d'eau froide
100 g	Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise
1 càs	de graines de sésame blanches
1 càs	de graines de sésame noires
	Huile pour friture

PRÉPARATION

Étape 1

60 g de mayonnaise - **2 càc** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
Pour préparer la sauce umami, mélanger la mayonnaise avec la sauce wok teriyaki Kikkoman à l'ail rôti.

Étape 2

8 pimientos - **1** gros oignon - **80 g** de farine - **1 càc** de fécule de pomme de terre - **1 càc** de levure chimique - Poivre noir fraîchement moulu - **2 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **1** œuf - **100 ml** d'eau froide - **100 g** Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise - **1 càs** de graines de sésame blanches - **1 càs** de graines de sésame noires
Laver les pimientos, puis éplucher l'oignon et le couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Pour la pâte à beignets, mélanger la farine, la fécule de pomme de terre, la levure chimique et le poivre. Incorporer ensuite la sauce wok teriyaki Kikkoman à l'ail rôti, l'œuf et l'eau froide, puis verser la préparation dans un plat peu profond. Mélanger le panko Kikkoman avec les graines de sésame et disposer le tout dans un second plat peu profond.

Étape 3

Huile pour la friture
Tremper les pimientos et les rondelles d'oignon dans la pâte à beignets, laisser égoutter l'excédent, puis les enrober du mélange de panko et de sésame. Les faire frire dans l'huile chaude pendant 4 à 7 minutes, ou les faire cuire dans une friteuse à air chaud pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils

soient bien dorés et croustillants. Égoutter les pimientos et les rondelles d'oignon sur du papier absorbant, puis les servir avec la sauce umami.