KIKKOMAN

# Pommes de terre panko et sauce pimentée à l'airfryer

durée totale **20 min.** **8 min.** temps de préparation **12 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
**1.650 kJ / 395 kcal**

Matières grasses: **7 g** Protéines: **7 g**
Glucides: **74 g**

## INGRÉDIENTS

**2 portions**

| | |
|---|---|
| **400 g** | de pommes de terre cuites |
| **1 càs** | Huile de sésame grillé Kikkoman |
| **1 càc** | de jus de citron |
| **1 càc** | de paprika fumé moulu |
| **3 càs** | Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise |
| **4 càs** | de pâte de gochujang |
| **2 càs** | de miel |
| **3 càs** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **1 càs** | de vinaigre de riz |
| **1** | gousse d'ail écrasée |
| **2 càs** | de ciboulette finement ciselée |

## PRÉPARATION

### Étape 1

**400 g** de pommes de terre cuites - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de jus de citron - **1 càc** de paprika fumé moulu
Mélanger l'huile de sésame Kikkoman, la sauce soja Kikkoman, le jus de citron et le paprika fumé. Ajouter les pommes de terre et bien mélanger pour les enrober.

### Étape 2

**3 càs** Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise
Enrober les pommes de terre de Panko Kikkoman, puis les placer dans l'air fryer et faire cuire à 200 °C pendant 12 minutes.

### Étape 3

**4 càs** de pâte de gochujang - **2 càs** de miel - **2 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càs** de vinaigre de riz - **1** gousse d'ail écrasée - **2 càs** de ciboulette finement ciselée
Dans un bol, mélanger la pâte de gochujang avec le miel, la sauce soja Kikkoman, le vinaigre de riz et l'ail. Servir les pommes de terre avec cette sauce et parsemer de ciboulette.