

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.