KIKKOMAN

Panko-Fritters: Zwiebelringe & Pimientos

Gesamtzeit **20 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'717 kJ / 891 kcal

Fett: **54.2 g** Eiweiss: **16.9 g**
Kohlenhydrate: **80.2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für den Umami-Dip:

60 g	Mayonnaise
2 TL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Für die Pimientos und die Zwiebelringe:

8	Pimientos
1	Gemüsezwiebel
80 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Kartoffelstärke
1 TL	Backpulver
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
1	Ei
100 ml	kaltes Wasser
100 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
1 EL	weisser Sesam
1 EL	schwarzer Sesam
	Fett zum Ausbacken/Frittieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

60 g Mayonnaise - **2 TL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
Mayonnaise und Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch zu einem Umami-Dip verrühren.

Schritt 2

8 Pimientos - **1** Gemüsezwiebel - **80 g** Weizenmehl (Type 405) - **1 TL** Kartoffelstärke - **1 TL** Backpulver - Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **1** Ei - **100 ml** kaltes Wasser - **100 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **1 EL** weisser Sesam - **1 EL** schwarzer Sesam
Pimientos waschen, Zwiebel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Mehl, Kartoffelstärke, Backpulver und Pfeffer vermischen. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch, Ei und Wasser unterrühren und den Teig in einen tiefen Teller geben. Kikkoman Panko mit Sesam vermischen und ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Schritt 3

Fett zum Ausbacken/Frittieren
Die Pimientos und die Zwiebelringe in den Backteig tauchen, abtropfen lassen und anschliessend in der Panko-Mischung wenden. In erhitztem Fett in einer Fritteuse 4–7 Minuten oder im Airfryer 8–10 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Die Pimientos und die Zwiebelringe auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Umami-Dip servieren.