

Batatas com panko e molho picante na air fryer

Tempo total **20 Mins.** 8 Mins. Tempo de preparação **12 Mins.** Tempo de confeitura

Informação nutricional (por porção)

1.650 kJ / 395 kcal

Gorduras totais: **7 g** Proteína: **7 g**

Hidratos de carbono: **74 g**

INGREDIENTES

2 Porções

400 g	de batatas cozidas
1 colher de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
1 colher de chá	de sumo de limão
1 colher de chá	de paprica fumada em pó
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês</u>
4 colheres de sopa	de pasta de gochujang
2 colheres de sopa	de mel
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
1 colher de sopa	de vinagre de arroz
1	dente de alho, esmagado
2 colheres de sopa	de cebolinho bem picado

PREPARAÇÃO

Passo 1

400 g de batatas cozidas - **1 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 colheres de chá** de sumo de limão - **1 colheres de chá** de paprica fumada em pó
Misture o Óleo de Sésamo Kikkoman, o Molho de Soja Kikkoman, o sumo de limão e a paprica fumada. Envolve as batatas na mistura.

Passo 2

3 colheres de sopa Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
Envolve as batatas no Panko Kikkoman, coloque na air fryer e cozinhe a 200 °C durante 12 minutos.

Passo 3

4 colheres de sopa de pasta de gochujang - **2 colheres de sopa** de mel - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 colheres de sopa** de vinagre de arroz - **1** dente de alho, esmagado - **2 colheres de sopa** de cebolinho bem picado
Numa taça, misture a pasta de gochujang com o mel, o Molho de Soja Kikkoman, o vinagre de arroz e o alho. Sirva as batatas com o molho e polvilhe com o cebolinho.