KIKKOMAN

Katsu kyllingewrap med sur-sød sauce

Samlet tid **90 min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Kylling:	
200 ml	Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
1 kg	kyllingebryst
Panade:	
100 g	tempuramel
200 ml	vand
100 g	brødkrummer
3 liter	stegeolie
Salat:	
700 g	hvedetortilla
200 g	krølsalat
300 g	gulerødder
300 g	rød peberfrugt
300 g	agurk
Sauce:	
300 g	ananas
300 g	ketchup
2 tsk.	frisk chili, hakket
4 spsk.	Worcestershire sauce
70 ml	mirin
30 g	hvidløg
1	stykke ingefær

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kylling: Skær kyllingebrystet i strimler på to fingres bredde, og mariner dem i Kikkoman ponzu citrus sojasauce i 10 minutter.

Panering: Bland tempuramel grundigt sammen med vand og læg brødkrummerne i en separat skål. Dyp først kyllingestrimlerne i dejen og rul dem derpå i brødkrummerne. Steg dem til de er gyldenbrune.

Salat: Skær gulerødder, agurk og peberfrugt ud til tynde julienne-strimler. Vask salaten og skær den i mindre stykker.

Sauce: Skær ananas i små tern, hak hvidløg og ingefær og bland det hele godt sammen med hakket chili, ketchup, Worcestershire sauce og mirin.

Servering: Opvarm tortillas på en grill eller pande, indtil de begynder at blive bløde. Fyld dem med salat, sauce og den sprøde kylling og rul dem sammen. Varm dem hurtigt op inden servering.