

BBQ tortillaspyd med kylling i airfryer

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

3.360 kJ / 803 kcal

Fedt: **50 g** Protein: **44 g**

Kulhydrater: **58 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Tortillaspyd:

- 300 g** hakket kyllingebryst
- 70 g** rød peberfrugt, i tern
- 50 g** rødøg, i tern
- 1,5 spsk.** persille, hakket
- 1 tsk.** sød, røget paprika
- 2 tsk.** sriracha sauce
- 2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
- 1 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
- 3** hvedetortilla
- 4 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Coleslaw:

- 300 g** rødkål
- 70 g** gulerod
- 50 g** løg
- 2 spsk.** mayonnaise
- 2 spsk.** mælk
- 1 tsk.** honning
- 1 tsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (300ml)
- 0,5 tsk.** friskmalet peber
- 1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt

Sennep-sojasauce:

- 2 spsk.** mayonnaise
- 1 spsk.** sennep med honning
- 1 tsk.** honning

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g hakket kyllingebryst - **70 g** rød peberfrugt, i tern - **50 g** rødøg, i tern - **1,5 spsk.** persille, hakket - **1 tsk.** sød, røget paprika - **2 tsk.** srirachasauce - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt **1 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag **3** hvedetortilla - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Tilsæt peberfrugt, løg, persille, røget paprika, sriracha, Kikkoman sojasauce og Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning til det hakkede kyllingekød. Bland det hele godt, indtil alt er samlet. Skær de runde hjørner af de tre tortillas af, så du får firkanter i stedet for cirkler. Fordel en portion af kyllingefarsen på hver tortilla, læg dem ovenpå hinanden, og skær den firkantede stak ud i 9 mindre firkanter. Stik firkanterne på spyd, og pensl med 2 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil. Steg spyddene i en airfryer ved 180°C i 15 minutter. Sørg for at vende og pensle dem jævnlgt under tilberedningen. Pensl med den resterende sauce en sidste gang ca. 2 minutter, inden de er færdige.

Step 2

300 g rødkål - **70 g** gulerod - **50 g** løg - **2 spsk.** mayonnaise - **2 spsk.** mælk - **1 tsk.** honning - **1 tsk.** Kikkoman Kryddersauce for Sushiris (300ml) **0,5 tsk.** friskmalet peber - **1,5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt

Skær kålen i fine strimler (helst på et mandolinjern), riv gulerod og finthak løget. Bland mayonnaise, mælk, honning, Kikkoman krydderi til sushiris, peber og Kikkoman sojasauce sammen. Tilsæt grøntsagerne til saucen, og bland det hele

2 tsk. citronsaft
1 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce Med
Mindre Salt

Derudover:

2 tsk. hvide sesamfrø

godt sammen.

Step 3

2 spsk. mayonnaise - **1 spsk.** sennep med honning
- **1 tsk.** honning - **2 tsk.** citronsaft - **1 spsk.**

Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre
Salt - **2 tsk.** hvide sesamfrø

Bland mayonnaise, sennep med honning, honning,
citronsaft og Kikkoman sojasauce i en skål. Drys de
færdige spyd med sesamfrø, og server dem med
coleslaw og sennep-sojasaucen.