KIKKOMAN

Hawaii-burger med kylling og sojaglaze

INGREDIENSER

4 Portioner

4	burgerboller
4	stk. kyllingebrystfilet
4	ananasringe – fra dåse eller frisk ananas
	Grøn salat
	Lidt lilla spidskål
	Agurk
1	stor tomat
	Kikkoman Sesam Sauce
4 spsk.	mayonnaise
	Sriracha-sauce efter smag
	Sesamolie til stegning

Sojaglaze

200 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 tsk.	honning
1 tsk.	sukker
1	fed hvidløg, finthakket
	Et godt drys peber
	Maizena

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kyllingebryst - **200 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 tsk.** honning - **1 tsk.** sukker - **1** fed hvidløg, finthakket - Et godt drys peber - Maizena
Dagen før

Læg kyllingebrysterne i et stort fad.

Bland alle ingredienserne til glazen, og hæld det over kyllingen. Sørg for, at den er dækket helt, ellers tilsæt mere sojasauce. Kom film eller en tallerken over, og stil på køl.

Step 2

Grøn salat - Lidt lilla spidskål - Agurk - **1** stor tomat
På dagen

Vask og rens alle grøntsagerne, snit spidskål fint, og skær tomat og agurk i skiver.

Varm en stor pande op, og kom sesamolie på. Steg kyllingebrysterne på panden med lidt af lagen.

Step 3

Maizena
Find en gryde frem, og kom resten af glazen op i gryden, varm op (den skal koge i minimum 3 minutter) under omrøring. Tilsæt herefter maizena – én spiseskefuld ad gangen – og rør ud, til den er dejligt skinnende.

Step 4

Burger boller
Varm bollerne 1 minut i ovnen eller på brødristeren.

Step 5
Mayonnaise - Sriracha - Sesam-dressing
Saml burgerne:

Smør bollerne med mayonnaise og sriracha–sauce efter smag. Læg salat i bunden, og kom herefter tomat, agurk, kylling, ananas og spidskål på. Giv en spiseskefuld af glazen og sesam-dressing efter smag.

Server straks.