KIKKOMAN

Karaage bowl

INGREDIENSER

4 Portioner

4	udbenede kyllingeoverlår
75 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
3 spsk.	sake (eller tør hvidvin)
2 tsk.	fintrevet ingefær
2	fed fintrevet hvidløg
	Friskkværnet sort peber
100 g	hvedemel
50 g	kartoffelmel
	Olie til stegning
200 g	sushiris
2	avocado
100 g	majs
100 g	blancherede edamamebønner
8	radiser
	Salatblade
	Ærtespirer

Tonkatsusauce:

150 ml	ketchup
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	worcestershiresauce
1 tsk.	dijonsennep
2 tsk.	sukker
1 spsk.	mirin (eller evt. riseddike)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær kyllingelårene i 4 stykker hver. Rør sojasauce, sake, ingefær, hvidløg og peber sammen. Vend kyllingestykkerne heri og lad det trække mindst 2 timer og gerne længere.

Step 2

Bland hvedemel og kartoffelmel og vend kyllingestykkerne heri. Steg kyllingestykkerne i 180 grader varm olie i 3-4 minutter. Læg kyllingestykkerne på fedtsugende papir.

Step 3

Bland ingredienserne til tonkatsusaucen.

Step 4

Kog sushiris jf. anvisningerne på pakken og fordel dem i bunden af 4 skåle. Læg salat, avocado i tern, edamamebønner, tynde skiver radiser, majs og ærtespirer ovenpå. Læg kyllingestykkerne på toppen og server med tonkatsusauce.