KIKKOMAN

# Kinesisk-inspireret kyllingeburger med teriyaki

Samlet tid **80 min.** **20 min.** Arbejdstid **30 min.** Marineringstid **30 min.** Fermenteringstid

Næringsindhold:
**3.416 kJ / 816 kcal**

Fedt: **23,7 g** Protein: **40,3 g**
Kulhydrater: **65,3 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

| | |
|---|---|
| **150 g** | hvedemel |
| **1 tsk.** | tørgær |
| **1,33 spsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **120 ml** | lunken vand |
| **300 g** | kyllingelår |
| **100 ml** | Kikkoman Teriyaki Marinade |
| **2 tsk.** | honning |
| **1 tsk.** | citronsaft |
| **0,5 tsk.** | granuleret hvidløg |
| **0,25 tsk.** | stødt ingefær |
| **0,25 tsk.** | stødt kanel |
| **0,25 tsk.** | stødt fennikel |
| **1 spsk.** | hakket koriander eller persille |
| **1 tsk.** | hakket chili |
| **100 g** | rødkål |
| **2 spsk.** | olivenolie |
| **1 spsk.** | limesaft |
| **2** | løg |
| **1 tsk.** | sukker |

## FREMGANGSMÅDE

### Step 1

**150 g** hvedemel - **1 tsk.** tørgær - **0,33 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **120 ml** lunken vand
Ælt ingredienserne sammen til en blød dej. Dæk dejen til og lad den hæve et lunt sted i cirka 60 minutter. Form 4 boller af dejen og rul hver bolle ud til en lang pølse. Rul dem derefter enkeltvis sammen på langs til en slags snegl. Vend dem om på siden og rul sneglerullerne ud til små fladbrød. Dæk de færdige brød til og lad dem hæve i 20 minutter. Varm en stegepande op ved høj temperatur og steg hvert fladbrød på tørre pande i cirka 2 minutter per side. Stil de færdigbagte brød til side.

### Step 2

**300 g** kyllingelår - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 tsk.** honning - **1 tsk.** citronsaft - **0,5 tsk.** granuleret hvidløg - **0,25 tsk.** stødt ingefær - **0,25 tsk.** stødt kanel - **0,25 tsk.** stødt fennikel - **1 spsk.** hakket koriander eller persille - **1 tsk.** hakket chili
Dup kødet tørt og vend det i Kikkoman teriyaki marinade blandet med ingefær, kanel og fennikel. Lad kødet marinere i cirka 30 minutter. Gem marinaden.
Bag kyllingelårene i et tildækket fad ved 180 grader i cirka 20-30 minutter, indtil kødet er mørt. Riv derefter kødet i strimler med en gaffel og bland det med koriander og chili og bland den resterende marinade i.

### Step 3

**100 g** rødkål - **1 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** limesaft

- **1 tsk.** honning

Hak rødkålen fint. Tilsæt olivenolie, limesaft og honning og bland det hele godt sammen.

**Step 4**

**2** løg - **1 spsk.** olivenolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** sukker

Skær løgene i strimler og steg dem i olivenolie. Tilsæt Kikkoman sojasauce og sukker og lad det simre ved lav varme i cirka 10 minutter.

**Step 5**

Skær fladbrødene over og fyld dem med det marinerede kød, rødkål og de karamelliserede løg.