KIKKOMAN

Kyckling Katsu wrap med sötsur sås

Total tid **90 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Kyckling:	
200 ml	Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
1 kg	kycklingbröst
Panering:	
100 g	tempuramjöl
200 ml	vatten
100 g	ströbröd
3 liter	matolja för stekning
Sallad:	
700 g	vetetortilla
200 g	sallad
300 g	morötter
300 g	röd paprika
300 g	gurka
Sås:	
300 g	ananas
300 g	ketchup
2 tsk	färsk chilipeppar, hackad
4 msk	Worcestershiresås
70 ml	mirin
30 g	vitlök
1	bit ingefära

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Kyckling: Skär kycklingbröst i remsor 2 fingrar breda och marinera i Kikkoman Ponzu Lemon i 10 minuter.

Panering: Blanda tempuramjöl noggrant med vatten, lägg ströbröd i en separat skål. Doppa först kycklingen i smeten, doppa sedan i ströbröd och stek tills den är brun.

Sallad: Skär morötter, gurka och paprika i tunna stavar, tvätta salladen och skär i mindre bitar.

Sås: Skär ananas i små tärningar, hacka vitlök och ingefära och kombinera med hackad chili, ketchup, Worcestershiresås och mirin. Blanda noggrant.

Till servering: Värm tortillorna på grillen eller pannan tills de mjuknar, tillsätt sedan sallad, sås och krispig kyckling, rulla ihop dem och värm upp en kort stund.