

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 ts 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.