

Teriyakivingar med coleslaw och kryddig potatis

INGREDIENSER

10 Portioner

Till kycklingvingarna:

500 ml	kärnmjök
10 g	vitlökspulver
10 g	paprikapulver, varmt
15 g	salt
5 g	peppar, mald
3,5 kg	kycklingvingar
400 g	vetemjöl, typ 405
200 g	majsmjöl
2 liter	vegetabilisk olja för fritering
300 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>
10 ml	Tabasco

Till coleslaw:

200 g	rödkål, skuren i strimlor
200 g	morötter, skurna i strimlor
200 g	fänkål, skuren i strimlor
200 g	selleri, skuren i strimlor
100 g	äpplen, skurna i strimlor
15 g	salt
30 g	socker
20 ml	sesamolja
60 ml	citronsaft

Till klyftpotatisen:

1,2 kg	små potatisar, oskalade, tvättade och tärnade
4 g	vitlök, finriven
12 g	salt
30 ml	vegetabilisk olja
20 g	chiliflakes Flingsalt

Till dippen:

300 g	majonnäs
--------------	----------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda kärnmjölken med kryddorna till en marinad. Skölj och torka kycklingvingarna och marinera dem i minst 1 timme. Blanda mjöl och maizena. Ta bort vingarna från marinaden och lägg dem i mjölblandningen. Hetta upp oljan till ca. 170 °C och fritera vingarna i omgångar i ca 7 minuter tills de är gyllenbruna. Blanda den stekta kycklingen i en skål med Kikkoman Woksås– Teriyaki och Tabasco.

Steg 2

För att göra coleslaw, blanda grönsakerna och äpplet i en skål. Tillsätt salt och socker och knåda väl. Blanda med sesamolja och citron och kyl tills den ska serveras. Låt rinna av i en sil före servering.

Steg 3

Blanda potatisen med vitlök, salt och olja. Fördela allt jämnt på en bakplåt och tillaga i en förvärm� varmugn på 180 °C i ca 25 minuter tills det är knaprigt. Krydda med chilin och flingorna av havssalt.

Steg 4

Blanda alla dippingredienserna och ställ åt sidan till servering.

Steg 5

Lägg 7 vingar (300 g) per portion på ett fat och servera med klyftpotatis, coleslaw och dipp.

300 g grekisk yoghurt, 10 %
fett

20 g dill, hackad

20 g körvel, hackad

20 g koriander, hackad

50 g schalottenlök, fint tärnad

Salt

Peppar