

Karaage (friterade kycklingbitar) tacos med citrusmajonnäs

Total tid **85 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse 60 Min. Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
3.184 kJ / 760 kcal

Fett: **38,5 g** Protein: **28 g**
Kolhydrater: **80,2 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

Till karaage:

- 6** kycklinglårfileer, skurna i lagom stora munsbitar
- 50 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 25 ml** mirin eller torr sherry
- 2** vitlöksklyftor, krossade
- 2 msk** färsk ingefära, riven
- 200 g** potatismjöl
- 100 g** vetemjöl
- 1 liter** vegetabilisk olja

for the citrus mayo:

- 100 g** mayonnaise

Till citrusmajonnäsen:

- 1** medelstor äggula
- 1 tsk** dijonsenap
- skal från ½ citron plus 1 msk citronsaft
- 100 ml** lätt olivolja
- skal från 1/2 apelsin plus 2 msk apelsinjuice

Till serveringen:

- små tortillas eller tacoskal, uppvärmda
- huvudsallat, i munsstora bitar
- vitkål, finskuren
- rädisor, skivade
- citronklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Lägg kycklingbitarna i en skål eller en påse som kan återförslutas. Tillsätt soja, mirin, vitlök och ingefära och blanda väl. Marinera i kylskåpet i minst 1 timme eller upp till 24 timmar.

Steg 2

Lägg äggulan, senapen, citronsaften och en nypa salt i en liten bägare och blanda med stavmixern till en jämn massa. Häll ned oljan mycket långsamt och i en tunn stråle ned i blandningen och håll då stavmixern med knivbladen vid blandningens yta tills hela oljan tillsatts. Låt oljan emulgera långsamt så att du får en tjockflytande, glänsande majonnäs. Rör ned citrusskalen och apelsinjuicen så att majonnäsen får lagom konsistens att kunna fyllas i tacoskalen med sked. Smaka av och tillsätt citronsaft eller salt efter behag. Täck över och ställ kallt.

Steg 3

Blanda ihop potatismjölet, vetemjölet och en nypa salt i en stor grund skål eller djup tallrik. Fyll en kastrull maximalt till hälften med olja och hett upp tills fryrtermometern visar 180 °C eller tills en bit bröd genast börjar puttra i oljan och blir brunt inom 30 sekunder.

Steg 4

Ta upp kycklingbitarna ur marinaden och vänd dem i mjölblandningen tills de är jämnt täckta. Friter

mindre mängder guldbruna och knapriga i 4–6 minuter. Kolla på den största biten om kycklingen är genomstekt genom att skära i den. Ta sedan upp kycklingbitarna ur oljan och låt dem rinna av på kökspapper. Håll dem varma på låg värme i ugnen medan du friterar resten av kycklingbitarna.

Steg 5

Fyll karaage i uppvärmda tortillas eller tacoskal med majonnäs, sallat, vitkål och rädisor. Servera med citronklyftor.