KIKKOMAN

Skrzydełka teriyaki z colesławem i pikantnymi ziemniakami

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Na skrzydełka:

500 ml	maślanki
10 g	czosnku w proszku
10 g	papryki w proszku, ostrej
15 g	soli
5 g	pieprzu, mielonego
3,5 kg	skrzydełek z kurczaka
400 g	mąki pszennej, typ 405
200 g	mąki kukurydzianej
2 l	oleju roślinnego do smażenia na głębokim tłuszczu
300 ml	Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki
10 ml	Tabasco

Na colesława:

200 g	czerwonej kapusty, pokrojonej w paski
200 g	marchewki, pokrojonej w paski
200 g	fenkułu, pokrojonego w paski
200 g	selera, pokrojonego w paski
100 g	jabłek, pokrojonych w paski
15 g	soli
30 g	cukru
20 ml	oleju sezamowego
60 ml	soku z cytryny

Na łódeczki ziemniaczane:

1,2 kg	młodych ziemniaków, nieobranych, umytych i pokrojonych na ćwiartki
4 g	czosnku, drobno startego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wymieszaj maślankę z przyprawami na marynatę. Opłucz i osusz skrzydełka z kurczaka, a następnie marynuj je przez co najmniej 1 godzinę. Wymieszaj mąkę pszenną i kukurydzianą. Wyjmij skrzydełka z marynaty i obtocz je w mące. Rozgrzej olej do ok. 170 °C i smaż skrzydełka partiami przez ok. 7 minut, aż będą złocistobrązowe. Wymieszaj usmażonego kurczaka w misce z Tabasco i Sosem do woka Kikkoman Teriyaki.

Krok 2

Przygotuj colesława. W misce wymieszaj warzywa i jabłka. Dodaj sól i cukier i dobrze wymieszaj. Dodaj olej sezamowy i sok z cytryny i wymieszaj. Chłódź do momentu podania. Przed podaniem odcedź na sicie.

Krok 3

Wymieszaj ziemniaki z czosnkiem, solą i olejem. Rozłóż równomiernie na blasze do pieczenia i piecz w nagrzanym piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 180 °C przez ok. 25 minut, aż będą chrupiące. Dopraw chili i płatkami soli morskiej.

Krok 4

Wymieszaj wszystkie składniki na sos i odstaw do momentu podania.

Krok 5

Nałóż po 7 skrzydełek (300 g) na talerz i podawaj z łódeczkami ziemniaczanymi, colesławem i dipem.

12 g	soli
30 ml	oleju roślinnego
20 g	płatków chili
	płatki soli morskiej

Na sos:

300 g	majonezu
300 g	jogurtu greckiego, 10% tłuszczu
20 g	koperku, posiekanego
20 g	trybuli, posiekanej
20 g	kolendry, posiekanej
50 g	szalotki, pokrojonej w drobną kostkę
	sól
	pieprz