KIKKOMAN

Wrap z kurczakiem katsu i sosem słodko-kwaśnym

Czas ogółem **90 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Kurczak:	
200 ml	Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
1 kg	piersi z kurczaka
Panierka:	
100 g	mąki do tempury
200 ml	wody
100 g	bułki tartej
3 l	oleju do smażenia
Sałatka:	
700 g	tortilli pszennej
200 g	sałaty karbowanej
300 g	marchewki
300 g	czerwonej papryki
300 g	ogórka
Sos:	
300 g	ananasa
300 g	ketchupu
2 łyżeczki	posiekanej świeżej papryczki chili
4 łyżki	sosu Worcestershire
70 ml	mirinu
30 g	czosnku
1	kawałek imbiru

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kurczak: Pierś z kurczaka pokrój w paski o szerokości 2 palców. Marynuj w Cytrusowym sosie Ponzu Kikkoman przez 10 minut.

Panierka: Tempurę dokładnie wymieszaj z wodą. Do osobnego naczynia wsyp bułkę tartą. Kurczaka najpierw obtocz w surowym cieście, a następnie w bułce tartej. Smaż, aż się zarumieni.

Sałatka: Marchewkę, ogórka i paprykę pokrój w cienkie słupki julienne. Sałatę umyj i porwij na mniejsze kawałki.

Sos: Ananasa pokrój w drobną kostkę. Posiekaj czosnek i imbir. Wymieszaj z posiekanym chili, ketchupem, sosem Worcestershire i mirinem. Dokładnie wymieszaj.

Sposób podania: Podgrzej tortille na grillu lub na patelni, aż zmiękną. Dodaj sałatkę, sos i chrupiącego kurczaka. Zwiń tortille i podgrzej.