KIKKOMAN

Wrap z kurczakiem teriyaki

Czas ogółem **5 min** **1 min** Czas przygotowania **4 min** Czas gotowania **10 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Nadzienie:

1,2 kg	piersi kurczaka, pokrojonej w paski grubości ok. 1 x 1 cm
200 ml	Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki
500 g	papryki (czerwonej, żółtej, zielonej), cienko pokrojonej
350 g	marchewki, cienko pokrojonej
500 g	sałaty, umytej i poszatkowanej

Wrap:

10	tortilli (ø 24 cm, 65 g)
50 ml	Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki
0,5 g	sezamu, czarnego i białego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Marynuj paski kurczaka w Sosie do woka Kikkoman Teriyaki przez ok. 10 minut. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu. Umieść kurczaka na patelni i smaż ze wszystkich stron przez 3-4 minuty.

Krok 2

Posmaruj każdą tortillę 5 ml Sosu do woka Kikkoman Teriyaki. Nałóż warzywa, sałatę i kurczaka.

Krok 3

Ciasno zwiń tortillę. Pokrój na ćwiartki i podawaj z przybraniem z sezamu.