KIKKOMAN

Kurczak z trio dipów: wasabi, grzybowym i orzechowym

Czas ogółem **65 min** **20 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania **30 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
5.802 kJ / 1.386 kcal

Tłuszcz: **117,2 g** Białko: **29,1 g**
Węglowodany: **53,4 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Kurczak:

500 g	udek kurczaka ze skórą, bez kości
50 ml	octu ryżowego
70 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
120 g	skrobi ziemniaczanej
300 ml	oleju do smażenia

Dip wasabi:

1 łyżeczka	wasabi z tubki
70 g	majonezu
20 ml	soku z limonki

Dip grzybowy:

40 g	świeżych grzybów shiitake
20 g	masła
70 ml	śmietany 36%
20 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Dip orzechowy:

30 ml	mleczka kokosowego
30 g	masła orzechowego
30 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

60 ml Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **500 g** udek kurczaka ze skórą, bez kości - **50 ml** octu ryżowego - **120 g** mąki ziemniaczanej - **300 ml** oleju do smażenia
Udka kurczaka pokrój na mniejsze kawałki. Marynuj w occie ryżowym i Sosie sojowym Kikkoman przez 30 minut. Po zamarynowaniu do kurczaka dodaj skrobię ziemniaczaną i dokładnie wymieszaj. Smaż na gorącym oleju do uzyskania złotego koloru, a następnie odsącz z tłuszczu. Rozgrzej olej i smaż kurczaka po raz drugi, aż stanie się chrupiący.

Krok 2

1 łyżeczka łyżeczka wasabi z tubki - **70 ml** majonezu - **20 ml** soku z limonki
Dokładnie wymieszaj składniki na dip.

Krok 3

40 g świeżych grzybów shiitake - **20 g** masła - **70 ml** śmietany 36% - **20 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Umyj i drobno posiekaj grzyby. Smaż na maśle przez 3 minuty. Dodaj Sos sojowy Kikkoman i śmietanę. Gotuj przez kolejne 2 minuty.

Krok 4

30 ml mleczka kokosowego - **30 g** masła orzechowego - **30 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
Dokładnie wymieszaj składniki na dip. Chrupiącego kurczaka podawaj z dipami.