KIKKOMAN

Soczyste szaszłyki z kurczaka w sosie teriyaki (karaage)

Czas ogółem **45 min** **5 min** Czas przygotowania **30 min** Czas marynowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.284,5 kJ / **546 kcal**

Tłuszcz: **39 g** Białko: **29 g**
Węglowodany: **16 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

500 g	udek z kurczaka bez kości
100 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
0,75 łyżki	tartego imbiru
	odrobina mąki ziemniaczanej
	olej do smażenia
Dip:	
100 g	majonezu
10 ml	soku z limonki
10 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Marynatę wymieszać z drobno startym imbirem i włożyć do plastikowego woreczka. Pozbawione kości udka kurczaka pokroić w kawałki wielkości kęsów i również włożyć do woreczka. Delikatnie naciskając woreczek wmasować marynatę w kawałki mięsa. Pozostawić na 30 minut. Następnie wyjąć kawałki kurczaka i osuszyć. Delikatnie obtoczyć mięso w mące ziemniaczanej i usmażyć w głębokim tłuszczu w temperaturze 170° C. Podać w towarzystwie dipu i świeżych plasterków limonki.