

Tacosy z kurczakiem i majonezem cytrusowym

Czas ogółem **85 min** 25 min Czas przygotowania **60 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.184 kJ / 760 kcal

Tłuszcz: **38,5 g** Białko: **28 g**
Węglowodany: **80,2 g**

SKŁADNIKI

6 porcj(e/i)

Na karaage:

- 6** filetów z udek kurczaka, pokrojonych w kawałki wielkości kęsa
- 50 ml** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
- 25 ml** sosu mirin albo wytrawnej sherry
- 2** ząbki czosnku, zgniecione
- 2 łyżki** startego imbiru
- 200 g** mąki kukurydzianej
- 100 g** zwykłej mąki
- 1 l** oleju roślinnego

for the citrus mayo:

- 100 g** mayonnaise

Na majonez cytrusowy:

- 1** żółtko ze średniego jajka
- 1 łyżeczka** musztardy diżońskiej
- skórka z ½ cytryny oraz 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- 100 ml** oliwy z oliwek
- skórka z ½ pomarańczy oraz 2 łyżki stołowe soku z pomarańczy

Do podania:

- małe tortille lub muszle do taco, podgrzane
- podarta sałata
- posiekana biała kapusta
- pokrojone rzodkiewki
- łódeczki z cytryn

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Włóż kawałki kurczaka do miski lub zamykanej torebki. Dodaj sos sojowy, sos mirin, czosnek, imbir. Dobrze wymieszaj. Aby zamarynować, chłódź przez co najmniej 1 godzinę lub do 24 godzin.

Krok 2

Umieść żółtko, musztardę, sok z cytryny i szczyptę soli w małym naczyniu i miksuj, aż uzyskasz gładką konsystencję. Nadal miksując i trzymając ostrza przy powierzchni, powoli dolewaj olej. Kiedy olej się zemulguje, otrzymasz gęsty, połyskliwy majonez. Dodaj skórki cytrusów i sok pomarańczowy, aby majonez stał się na tyle rzadki, by można go było nabrać łyżką. Skosztuj i dopraw do smaku sokiem z cytryny lub solą. Przykryj i zostaw do ostudzenia.

Krok 3

Wymieszaj mąkę kukurydzianą, zwykłą mąkę i szczyptę soli w dużej płytkiej misce lub na talerzu. Na średnim ogniu rozgrzej olej na dużej patelni, wypełniając ją nie więcej niż do połowy. Odczekaj, aż temperatura dojdzie do 180°C lub kiedy kawałek chleba po upuszczeniu na patelnię zacznie natychmiast skwierczeć i zrumieni się w ciągu 30 sekund.

Krok 4

Wyjmij kurczaka z marynaty i obtocz go dokładnie w mące. Smaż na głębokim oleju w małych

partiach przez 4-6 minut, aż kawałki kurczaka się zrumienią i staną się chrupiące. Natnij największy z kawałków, żeby sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Wyjmij kawałki kurczaka z oleju i przełóż na papier kuchenny, żeby odsączyć.

Krok 5

Przełóż kurczaka karaage do ciepłych tortilli lub muszli taco z majonezem, posiekaną sałatą, kapustą i rzodkiewką. Podawaj z łódeczkami z cytryn.