KIKKOMAN

Katsu kyllingwraps med sursøt saus

total tid **90 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kylling:	
2 dl	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
1 kg	kyllingbryst
Belegg:	
100 g	tempuramel
2 dl	vann
100 g	brødsmuler
3 liter	matolje til steking
Salat:	
700 g	hvetetortillaer
200 g	krøllsalat
300 g	gulrøtter
300 g	rød paprika
300 g	agurk
Saus:	
300 g	ananas
300 g	ketchup
2 ts	fersk chilipepper, hakket
4 ss	worcestersaus
0,7 dl	mirin
30 g	hvitløk
1	bit ingefær

TILBEREDNING

Steg 1

Kylling: Skjær kyllingbrystet i lange stykker som er ca. 2 fingerbredder vide. Mariner dem i Kikkoman Ponzu Sitron i 10 minutter.

Belegg: Bland tempuramelet i vann og rør godt om. Legg brødsmulene på eget fat. Dypp kyllingen først i røren, dekk den så med brødsmuler og stek til den er brun.

Salat: Kutt gulrot, agurk og paprika à la julienne, vask salaten og skjær den i mindre stykker.

Saus: Skjær ananasen i små terninger, hakk hvitløk og ingefær. Bland dette med hakket chili, ketchup, worcestersaus og mirin. Bland godt.

Servering: Varm tortillaene på grillen eller i pannen til de er myke. Legg på salat, saus og panert kylling. Rull tortillaene sammen og gjennomvarm dem kort.