KIKKOMAN

Kyllingburger i gresskar- & røstibrød

total tid **45 min.** **30 min.** tilberedningstid **6-8 min.** koketid **30-60 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kjøtt:

10	kyllinglår, 70 g hver (uten skinn og ben)
40 g	olivenolje
40 g	sitronsaft
12 g	hakket hvitløk
10 g	salt
3 g	tørket timian
125 g	siktet hvetemel
15 g	bakepulver
2 g	paprikapulver
2 g	hvitløkspulver
2 g	løkpulver
2,4 dl	kaldt vann
	Vegetabilsk olje til steking

Salat:

350 g	revet rødkål
80 g	raspet gulrot
55 g	majones
30 g	pepperrot
0,2 dl	eplecidereddik
25 g	brunt sukker
0,35 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Saus:

250 g	gresk yoghurt
30 g	hakket kapers
15 g	sitronsaft
5 g	sitronskall
25 g	majones
0,25 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki

Gresskarrøsti:

1,2 kg	raspet flaskegresskar

TILBEREDNING

Steg 1

Ha kyllingen i en bolle med olivenolje, sitronsaft, hvitløk, salt og timian. Smør kjøttet godt inn og mariner i kjøleskapet i 30-60 minutter.

Steg 2

Lag røren i mellomtiden. Bland hvete, bakepulver, paprikapulver, hvitløkspulver, løkpulver og salt med kaldt vann til du får en jevn røre. Forvarm oljen til 175 °C for steking.

Steg 3

Bland rødkål, gulrot, majones, pepperrot, eddik, sukker og Kikkoman Soyasaus i en bolle og sett til side.

Steg 4

Bland yoghurt, majones, kapers, sitronsaft, sitronskall og Kikkoman Woksaus – Teriyaki i en liten bolle, og rør om til du får en jevn blanding.

Steg 5

Dypp kyllingstykkene i røren og stek i varm olje i 6-8 minutter.

Steg 6

Bland gresskar med mel, egg, kanel og Kikkoman Woksaus – Teriyaki i en annen bolle.

Steg 7

250 g	siktet hvetemel
150 g	hele egg
2 g	malt kanel
0,6 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki
30 g	olivenolje

Varm opp olivenoljen i en panne. Stek 80 g av blandingen per røsti på middels varme i 3-4 minutter på hver side til den er gyllenbrun.

Steg 8

Pensle røstipotetene med sausen. Legg kyllingstykkene og salaten på toppen og server som en burger med en annen røsti som topplokk.