

BBQ-kyllingspyd med tortilla i airfryer

total tid **30 min.** 15 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

3.360 kJ / 803 kcal

Fett: **50 g** Protein: **44 g**

Karbohydrater: **58 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Tortillaspyd:

300 g	kyllingkjøttdeig
70 g	rød paprika, i terninger
50 g	rødløk, i terninger
1,5 ss	persille, hakket
1 ts	søtt røkt paprikapulver
2 ts	srirachausaus
2 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt</u>
1 ss	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak</u>
3	hvetetortillaer
4 ss	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil</u>

Coleslaw:

300 g	rødkål
70 g	gulrot
50 g	løk
2 ss	majones
2 ss	melk
1 ts	honning
1 ts	<u>Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml)</u>
0,5 ts	nymalt svart pepper
1,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt</u>

Senneps- og soyasaus:

2 ss	majones
1 ss	honningsennep
1 ts	honning

TILBEREDNING

Steg 1

300 g kyllingkjøttdeig - **70 g** rød paprika, i terninger - **50 g** rødløk, i terninger - **1,5 ss** persille, hakket - **1 ts** søtt røkt paprikapulver - **2 ts** srirachausaus - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt **1 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak **3** hvetetortillaer - **4 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Ha paprika, rødløk, persille, paprikapulver, srirachausaus, Kikkoman Soyasaus - Mindre salt og Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning sammen med kyllingkjøttdeigen. Bland til alt er godt kombinert. Skjær de runde kantene av tortillaene for å lage firkanter. Smør en del av kyllingblandingen på hver tortilla, legg dem i en stabel og del dem i 9 firkanter. Tre dem på spyd og pensle med 2 ss Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus. Sett i airfryer ved 180 °C i 15 minutter. Snu spydene og pensle med sausen flere ganger mens de stekes. Pensle med resten av sausen nok en gang 2 minutter før steketiden er omme.

Steg 2

300 g rødkål - **70 g** gulrot - **50 g** løk - **2 ss** majones - **2 ss** melk - **1 ts** honning - **1 ts** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (300ml) **0,5 ts** nymalt svart pepper - **1,5 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt
Finsnitt rødkålen (helst ved bruk av mandolin), rasp gulroten og skjær løken i fine terninger. Ha majones, melk, honning, Kikkoman Smakssetter til Sushiris, pepper og Kikkoman Soyasaus - Mindre salt i en stor bolle. Tilsett grønnsakene og bland godt.

2 ts sitronsaft
1 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus Med
Mindre Salt

Dessuten:

2 ts hvite sesamfrø

Steg 3

2 ss majones - **1 ss** honningsennep - **1 ts** honning
- **2 ts** sitronsaft - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget
Soyasaus Med Mindre Salt - **2 ts** hvite sesamfrø

Bland majones, honningsennep, honning,
sitronsaft og Kikkoman Soyasaus - Mindre salt i en
bolle. Dryss sesamfrø over spydene og server med
coleslaw og senneps- og soyasaus.