KIKKOMAN

Crispy chicken taquitos

total tid **35 min.** **15 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.938 kJ / 464 kcal

Fett: **32,6 g** Protein: **17,5 g**
Karbohydrater: **21,9 g**

INGREDIENSER

6 porsjoner

1 liter	vann
6 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2	laurbærblad
10	pepperkorn
200 g	utbenet kyllingbryst
75 g	revet cheddarost
50 g	kremost
1 ts	røkt paprika
0,5 ts	tørket oregano
1 ts	finhakket jalapenochili
6	små tortillas (ca 15 cm i diameter)
	Olje til steking

Pico de gallo-salsa

100 g	tomater
50 g	løk
1	jalapeno chillipepper
2 ss	olivenolje
10 g	fersk koriander
1	lime
1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
100 g	isbergsalat
100 g	cherrytomater
75 g	creme fraiche
1	avokado
4 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
	Fersk koriander

Du trenger også

små trespyd/grillpinner

TILBEREDNING

Steg 1

Tilsett vannet i en kjele og kok opp. Tilsett soyasaus, laurbærblad og pepperkorn. Skru ned varmen, slik at den er rett under kokepunktet. Skjær kyllingbrystet på langs for å steke raskere. La det trekke i 10- 12 minutter. Fjern det fra vannet og la den avkjøles, og riv deretter kyllingen i mindre biter.

Steg 2

Bland kyllingen med cheddar, kremost, Kikkoman soyasaus og krydder.

Steg 3

Legg blandingen på tortillaene og rull dem godt sammen. Fest med en tannpirker.

Steg 4

Stek i olje i 4-5 minutter til de er sprø og gyldne. La taquitoene hvile noen minutter på en rist for å fjerne overflødig olje.

Steg 5

For Pico de gallo-salsaen: Finhakk tomater, løk og jalapeno og bland godt. Smak til med olje, finhakket koriander, limesaft og soyasaus.

Steg 6

Legg taquitos på en tallerken med finskåret

isbergsalat, tomater, crème fraiche, avokado i terninger, spicy saus og fersk koriander. Server med salsaen.