KIKKOMAN

Chicken-Katsu-Wrap mit süß-saurer Sauce

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Hähnchen:

200 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 kg	Hähnchenbrust

Panade:

100 g	Tempuramehl
200 ml	Wasser
100 g	Semmelbrösel
3 l	Speiseöl

Salat:

700 g	Weizentortilla
200 g	Gartensalat
300 g	Möhren
300 g	rote Paprika
300 g	Salatgurke

Sauce:

300 g	Ananas
300 g	Ketchup
2 TL	frischer Chili, gehackt
4 EL	Worcestershire-Sauce
70 ml	Mirin
30 g	Knoblauch
1	Stück Ingwer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchen: Hähnchenburst in Streifen schneiden und 10 Minuten in Kikkoman Ponzu Zitrone marinieren.

Panade: Tempuramehl mit Wasser verrühren, Semmelbrösel in eine separate Schüssel geben. Hähnchen in den Tempura-Teig tauchen, in den Semmelbröseln wälzen und goldbraun frittieren.

Salat: Karotten, Gurken und Paprika in feine Streifen schneiden, den Salat waschen zerkleinern.

Sauce: Ananas würfeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alles mit gehackter Chili, Ketchup, Worcestershire-Sauce und Mirin Kochgewürz vermengen.

Servieren: Tortillas auf dem Grill oder in der Pfanne erwärmen, bis sie weich sind. Salat, Sauce und Hähnchen darauf geben, einrollen und nochmals kurz durchwärmen.