KIKKOMAN

Hähnchen mit Wasabi-, Pilz- und Erdnuss-Dip

Gesamtzeit **65 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
5.802 kJ / 1.386 kcal

Fett: **117,2 g** Eiweiß: **29,1 g**
Kohlenhydrate: **53,4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Hähnchen:

500 g	Hähnchenkeulen, mit Haut, ohne Knochen
50 ml	Reisessig
70 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
120 g	Kartoffelstärke
300 ml	Öl zum Braten

Wasabi-Sauce:

1 TL	Wasabi aus der Tube
70 g	Mayonnaise
20 ml	Limettensaft

Pilze-Sauce:

40 g	frische Shiitake-Pilze
20 g	Butter
70 ml	Crème double
20 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Erdnuss-Sauce:

30 ml	Kokosmilch
30 g	Erdnussbutter
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

60 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **500 g** Hähnchenkeulen, mit Haut, ohne Knochen - **50 ml** Reisessig - **120 g** Kartoffelstärke - **300 ml** Öl zum Braten
Die Hähnchenkeulen in kleinere Stücke teilen und 30 Minuten in Reisessig und Kikkoman Sojasauce marinieren.

Nach dem Marinieren die Kartoffelstärke zugeben und gründlich mit dem Hähnchen vermischen. In heißem Öl goldbraun frittieren, dann abtropfen lassen. Das Öl erneut erhitzen und das Fleisch ein zweites Mal frittieren. So wird es besonders knusprig.

Schritt 2

1 TL Wasabi aus der Tube - **70 ml** Mayonnaise - **20 ml** Limettensaft
Für die Wasabi-Sauce alle Zutaten gründlich verrühren.

Schritt 3

40 g frische Shiitake-Pilze - **20 g** Butter - **70 ml** Crème double - **20 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Für die Pilz-Sauce die Pilze waschen, fein hacken und 3 Minuten in Butter anbraten. Kikkoman Sojasauce und Crème double zugeben und weitere 2 Minuten dünsten.

Schritt 4

30 ml Kokosmilch - **30 g** Erdnussbutter - **30 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für die Erdnuss-Sauce alle Zutaten gründlich verrühren.

Das knusprige Hähnchen mit den drei Saucen servieren.