

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.