

# 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 gebräute 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 gebräute Sojasauce

**Erdnuss-Sauce:**

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

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**60 ml** Kikkoman natürlich gebräute 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 gebräute 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 gebräute Sojasauce

Für die Erdnuss-Sauce alle Zutaten gründlich verrühren.

Das knusprige Hähnchen mit den drei Saucen servieren.