

Saftige Teriyaki-Hühnchenspiesse (Kara-age)

Gesamtzeit **45 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.284,5 kJ / 546 kcal

Fett: **39 g** Eiweiß: **29 g**
Kohlenhydrate: **16 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	Hühnchenschenkel
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
0,75 EL	geriebener Ingwer
	Kartoffelstärke
	Öl zum Frittieren
Dip:	
100 g	Mayonnaise
10 ml	Limettensaft
10 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Kikkoman Teriyaki Marinade mit dem fein pürierten Ingwer mischen und in einen Kunststoffbeutel füllen. Die entbeinten Hühnerschenkelfilets in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in den Beutel geben. Die Marinade durch leichtes Drücken der Fleischteile einmassieren. 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Die Hühnchenteile entnehmen und trocken tupfen. Kurz in der Kartoffelstärke wenden und bei 170°C frittieren.

Schritt 3

Mit frischen Limettenscheiben und Dip servieren.