

Kuwa yaki – Pikante Hähnchenstücke



Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **324**

Zutaten für 4 Personen

4 Stück Hähnchenbrustfilets
Kartoffelmehl
20 ml Pflanzenöl
5 EL Kikkoman Wok Sauce
Shichimi
frisch gemahlener Pfeffer
120 g Salatmischung
1 Tomate
60 g Mayonnaise

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und in Kartoffelmehl wenden. Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und die Hähnchenstreifen von beiden Seiten scharf anbraten.
2. Das überflüssige Öl mit einem Küchenpapier aus der Pfanne entfernen. Anschließend Wok Sauce über die Hähnchenbrustfilet-Streifen gießen.
3. Durch leichtes Schwenken der Pfanne Wok Sauce mit dem Hähnchen vermengen. Hähnchen nach einigen Minuten aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit Pfeffer oder Shichimi bestreuen.
4. Den Salat mit der Tomate als Beilage hinzufügen. Dazu die Mayonnaise auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit!