KIKKOMAN

Katsukana-wrap hapanimeläkastikkeella

kokonaisaika **90 min**

AINEKSET

10 annosta

Kana:

200 ml	Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
1 kg	kanan rintafileitä

Leivittämiseen:

100 g	tempurajauhoa
200 ml	vettä
100 g	korppujauhoja
3 l	ruokaöljyä

Salaatti:

700 g	vehnätortilloja
200 g	friseesalaattia
300 g	porkkanoita
300 g	punaisia paprikoita
300 g	kurkkua

Kastike:

300 g	ananasta
300 g	ketsuppia
2 tl	tuoretta pilkottua chiliä
4 rkl	worcesterkastiketta
70 ml	Mirin-maustekastiketta
30 g	valkosipulia
1	pala inkivääriä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kana: Leikkaa rintafileet kahden sormen levyisiksi suikaleiksi ja marinoi niitä 10 minuuttia Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastikkeessa.

Leivitys: Sekoita tempura-jauhot veteen hyvin ja laita korppujauhot toiseen astiaan. Kasta kananpalat ensin taikinaan, kierittele sitten korppujauhoissa ja friteeraa, kunnes kana ruskistuu.

Salaatti: Leikkaa porkkana, kurkku ja paprika ohuiksi tulitikkumaisiksi suikaleiksi (julienne). Huuhtele salaatti ja revi se paloiksi.

Kastike: Leikkaa ananas pieniksi kuutioiksi ja pilko valkosipuli, inkivääri ja chili. Yhdistä ainekset ketsupin, worcesterkastikkeen ja mirin-maustekastikkeen kanssa ja sekoita hyvin.

Tarjoilu: Lämmitä tortillat grillissä tai pannulla, kunnes ne pehmenevät. Asettele tortillan päälle salaattia, kastiketta ja rapeaa kanaa, rullaa se wrapiksi ja lämmitä nopeasti.