KIKKOMAN

Teriyaki-kanawrapit

kokonaisaika **5 min** **1 min** esivalmistelut **4 min** valmistus **10 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Täyte:

1,2 kg	kanan rintafileetä leikattuna n. 1 x 1 cm suikaleiksi
200 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki
500 g	paprikaa (punaista, keltaista, vihreää) ohuina suikaleina
350 g	porkkanaa ohuina siivuina
500 g	salaattia pestynä ja suikaloituna

Wrap:

10	tortillaa (ø 24 cm, 65 g)
50 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki
0,5 g	seesaminsiemeniä, mustia ja valkoisia

VALMISTUS

Vaihe 1

Marinoi kanasuikaleita Kikkomanin teriyaki-wokkikastikkeessa n. 10 minuuttia. Kuumenna paistinpannu keskilämmöllä ja paista kanasuikaleita joka puolelta n. 3–4 minuuttia.

Vaihe 2

Sivele tortillat 5 ml:lla Kikkomanin teriyaki-wokkikastiketta ja asettele kasvikset, salaatti ja kana niiden päälle.

Vaihe 3

Kääri tortillat tiukaksi kääröksi, leikkaa kukin neljään osaan ja tarjoile seesaminsiemenillä koristeltuna.