

Frittikana-tacot ja sitruunamajoneesi

kokonaisaika **85 min** **25 min** esivalmistelut **60 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
3.184 kJ / 760 kcal

Rasva: **38,5 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **80,2 g**

AINEKSET

6 annosta

Frittikana:

- 6** broilerin koipireittä
sopivan kokoiseksi
suupaloiksi leikattuna
- 50 ml** Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike
- 25 ml** miriniä tai kuivaa sherryä
- 2** valkosipulinkynttä
puristettuna
- 2 rkl** raastettua tuoretta
inkivääriä
- 200 g** maissitärkkelystä
- 100 g** vehnäjauhoja
- 1 l** kasviöljyä

Sitruunamajoneesi:

- 100 g** mayonnaise

Sitruunamajoneesi:

- 1** keskikokoinen
kananmunan keltuainen
- 1 tl** Dijon-sinappia
½ sitruunan kuori ja 1 rkl
sitruunamehua
- 100 ml** kevyttä oliiviöljyä
½ appelsiinin kuori ja 2 rkl
appelsiinimehua

Lisäksi:

pieniä tortillalettuja tai
tacoja lämmitettynä
keräsalaattia pieneksi
revittynä
keräkaalia pieneksi
pilkottuna
retiisejä siivuina

VALMISTUS

Vaihe 1

Nosta kanapalat kulhoon tai suljettavaan pussiin. Lisää joukkoon soijakastike, mirini, valkosipuli ja inkivääri ja sekoita ainekset hyvin keskenään. Anna marinoitua jääkaapissa vähintään tunnin ajan tai korkeintaan 24 tuntia.

Vaihe 2

Laita kananmunan keltuainen, sinappi, sitruunamehu ja ripaus suolaa kulhoon ja sekoita ainekset sauvasekoittimella tasaiseksi massaksi. Nosta sauvasekoitin pois ja kaada öljy joukkoon hitaasti ja ohuena nauhana. Käynnistä sauvasekoitin kulhon pohjalla ja anna käydä, kunnes majoneesi on sakeaa ja kiiltävää. Sekoita joukkoon sitruunan kuori ja appelsiinimehu, jotta majoneesista tulee hieman notkeampaa ja sitä on helppo lusikoida tacojen sisään. Lisää halutessasi vielä sitruunamehua tai suolaa. Peitä kannella tai tuorekelmulla ja nosta jääkaappiin.

Vaihe 3

Sekoita maissitärkkelys, jauhot ja ripaus suolaa isossa matalassa kulhossa tai lautasella. Täytä kattila korkeintaan puolilleen öljyllä ja kuumenna öljy 180-asteiseksi. Jos sinulla ei ole lämpömittaria, öljy on sopivan kuumaa, kun pieni leipäpala tirisee heti ja paistuu ruskeaksi 30 sekunnissa.

Vaihe 4

Nosta kanapalat pois marinadista ja kääntelee

sitruunalohkoja

jauhoseoksessa, kunnes ne ovat kauttaaltaan jauhojen peitossa. Friteeraa kanapaloja pienissä erissä 4–6 minuuttia, kunnes ne ovat rapeita ja kullanruskeita. Tarkista kanan kypsyys leikkaamalla viilto isoimpaan kanapalaan. Nosta kanapalat pois öljystä talouspaperin päälle, jotta ylimääräinen öljy imeytyy pois. Pidä valmiit kanapalat lämpiminä uunissa, kunnes kaikki kanapalat on friteerattu.

Vaihe 5

Täytä lämmitetyt tortillat tai tacot frittikanoilla, majoneesilla, salaattilla, kaalilla ja retiiseillä. Tarjoa sitruunalohkojen kanssa.