

Mausteinen kana-kurkkusalaatti

kokonaisaika **20 min** 10 min esivalmistelut 5 min valmistus 5 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
1.027 kJ / 247 kcal

Rasva: **11,7 g** Proteiini: **26,5 g**
Hiilihydraatit: **8 g**

AINEKSET

2 annosta

Kurkut:

400 g kurkkua
1 tl suolaa

Kana:

200 g kanan sisäfileitä
Vettä kanan
kypsentämiseen

Kastike:

3 rkl [Kikkoman](#)
[seesamikastike](#)
1 rkl [Kikkoman Mausteinen](#)
[Chilikastike Kimchille](#)
1 tl [Kikkoman paahdettu](#)
[seesamiöljy](#)

Viimeistelyyn:

2 tl chililankaa

VALMISTUS

Vaihe 1

400 g kurkkua - **1 tl** suolaa

Pese kurkku, leikkaa päät pois ja viipaloi ohuiksi siivuiksi. Sekoita suolan kanssa ja jätä hetkeksi tekeytymään. Puristele kurkkusiivuja ylimääräisen nesteen poistamiseksi.

Vaihe 2

200 g kanan sisäfileitä - Vettä kanan
kypsentämiseen

Keitä sisäfileet hiljaa kiehuvaassa vedessä täysin kypsiksi. Revi ne sitten käsin suupaloiksi.

Vaihe 3

3 rkl [Kikkoman seesamikastike](#) **1 rkl** [Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille](#) **1 tl** [Kikkoman paahdettu seesamiöljy](#)

Sekoita kulhossa Kikkoman seesamisalaatinkastike, Kikkoman kimchi-chilikastike ja Kikkoman seesamiöljy.

Vaihe 4

2 tl chililankaa

Lisää puristellut kurkkusiivut sekä kananpalat kastikkeeseen, sekoita hyvin ja asettele tarjoiluvadille. Koristele chililangoilla.