KIKKOMAN

Hühner-Katsu-Wrap mit süß-saurer Sauce

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Huhn:	
200 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 kg	Hühnerbrust
Panade:	
100 g	Tempuramehl
200 ml	Wasser
100 g	Semmelbrösel
3 l	Speiseöl
Salat:	
700 g	Weizentortilla
200 g	Gartensalat
300 g	Karotten
300 g	rote Paprika
300 g	Salatgurke
Sauce:	
300 g	Ananas
300 g	Ketchup
2 TL	frischer Chili, gehackt
4 EL	Worcestershire-Sauce
70 ml	Mirin
30 g	Knoblauch
1	Stück Ingwer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Huhn: Hühnerbrust in Streifen schneiden und 10 Minuten in Kikkoman Ponzu Zitrone marinieren.

Panade: Tempuramehl mit Wasser verrühren, Semmelbrösel in eine separate Schüssel geben. Die Hühnerstreifen in den Tempura-Teig tauchen, in den Semmelbröseln wälzen und anschließend im Öl goldbraun frittieren.

Salat: Karotten, Gurken und Paprika in feine Streifen schneiden und den gewaschenen Salat zerkleinern.

Sauce: Ananas würfeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alles mit gehackter Chili, Ketchup, Worcestershire-Sauce und Mirin Kochgewürz vermengen.

Servieren: Tortillas auf dem Grill oder in der Pfanne solange erwärmen, bis sie weich sind. Salat, Sauce und Hühnerfleisch darauf anrichten, einrollen und nochmals kurz durchwärmen.