KIKKOMAN

BBQ-Hühner-Tortilla-Spieße aus dem Airfryer

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.360 kJ / 803 kcal

Fett: **50 g** Eiweiß: **44 g**
Kohlenhydrate: **58 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Tortilla-Spieße:

300 g	Hühnerbrust, gehackt
70 g	rote Paprika, gewürfelt
50 g	rote Zwiebel, gewürfelt
1,5 EL	Petersilie, gehackt
1 TL	süßes geräuchertes Paprikapulver
2 TL	Sriracha-Sauce
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
1 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
3	Weizentortillas
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Krautsalat:

300 g	Rotkraut
70 g	Karotte
50 g	Zwiebel
2 EL	Mayonnaise
2 EL	Milch
1 TL	Honig
1 TL	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
0,5 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

Senf-Sojasauce:

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Hühnerbrust, gehackt - **70 g** rote Paprika, gewürfelt - **50 g** rote Zwiebel, gewürfelt - **1,5 EL** Petersilie, gehackt - **1 TL** süßes geräuchertes Paprikapulver - **2 TL** Sriracha-Sauce - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce **1 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack **3** Weizentortillas - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Paprika, Zwiebel, Petersilie, Paprikapulver, Sriracha-Sauce, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce und Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig zum Huhn geben. Gut vermengen. Die abgerundeten Seiten der Tortillas abschneiden, sodass Quadrate entstehen. Eine Portion der Hühnermischung auf jede Tortilla geben, übereinanderstapeln und in 9 kleinere Quadrate schneiden. Auf Spieße stecken und mit 2 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten im Airfryer garen, dabei mehrmals wenden und mit der Sauce bestreichen. Ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit noch einmal mit der restlichen Sauce bestreichen.

Schritt 2

300 g Rotkraut - **70 g** Karotte - **50 g** Zwiebel - **2 EL** Mayonnaise - **2 EL** Milch - **1 TL** Honig - **1 TL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml) **0,5 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **1,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

Kohl in feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel), Karotte reiben und Zwiebel fein würfeln. In einer großen Schüssel Mayonnaise,

2 EL	Mayonnaise
1 EL	Honigsenf
1 TL	Honig
2 TL	Zitronensaft
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

Außerdem:

2 TL	weiße Sesamkörner

Milch, Honig, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Pfeffer und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce vermengen. Das Gemüse hinzufügen und gut vermischen.

Schritt 3

2 EL Mayonnaise - **1 EL** Honigsenf - **1 TL** Honig - **2 TL** Zitronensaft - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **2 TL** weiße Sesamkörner

Mayonnaise, Honigsenf, Honig, Zitronensaft und Kikkoman salzreduzierte Sojasauce in einer Schüssel vermischen. Die Spieße mit Sesam bestreuen und zusammen mit dem Krautsalat und der Senf-Sojasauce servieren.