KIKKOMAN

Saftige Hühnerspieße in Teriyaki (Kara-age)

Gesamtzeit **45 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.284,5 kJ / 546 kcal

Fett: **39 g** Eiweiß: **29 g**
Kohlenhydrate: **16 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	ausgebeinte Hühnchenschenkel
100 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
0,75 EL	geriebener Ingwer
	etwas Kartoffelstärke
	Öl zum frittieren
Dip:	
100 g	Mayonnaise
10 ml	Limettensaft
10 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Marinade mit dem fein pürierten Ingwer mischen und in einen Kunststoffbeutel geben. Die entbeinten Hühnerschenkelfilets in mundgerechte Stücke schneiden und auch in den Beutel geben. Die Marinade durch leichtes Drücken der Fleischteile einmassieren. 30 Minuten ruhen lassen. Hühnerstücke entnehmen und trocken tupfen. Kurz in der Kartoffelstärke wenden und bei 170 °C frittieren. Mit frischen Limonenscheiben und Dipsauce servieren.