KIKKOMAN

Chicken-Katsu-Wrap mit süss-saurer Sauce

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

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

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Poulet: Pouletbrust in Streifen schneiden und 10 Minuten in Kikkoman Ponzu Zitrone marinieren.

Panade: Tempuramehl mit Wasser verrühren, Paniermehl in eine separate Schüssel geben. Poulet in den Tempura-Teig tauchen, im Paniermehl wälzen und goldbraun frittieren.

Salat: Karotten, Gurken und Peperoni in feine Streifen schneiden, den Salat waschen und zerkleinern.

Sauce: Ananas würfeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alles mit gehacktem Chili, Ketchup, Worcestershire Sauce und Mirin Würzsauce vermengen.

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