KIKKOMAN

Куриный бургер в тыквенном рёшти

Общее время **45 мин** **30 мин** Время подготовки **6-8 мин** Время приготовления **30-60 мин** Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для курицы:

10	куриных бёдер, по 70 г каждое (без костей и кожи)
40 г	оливкового масла
40 г	лимонного сока
12 г	рубленого чеснока
10 г	соли
3 г	сушёного тимьяна
125 г	пшеничной муки сорта Экстра
15 г	пекарского порошка
2 г	порошка паприки
2 г	чесночного порошка
2 г	лукового порошка
240 мл	холодной воды
	Растительное масло для жарки

Для салата:

350 г	нашинкованной краснокочанной капусты
80 г	тёртой моркови
55 г	майонеза
30 г	хрена
20 мл	яблочного уксуса
25 г	коричневого сахара
35 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для соуса:

250 г	греческого йогурта
30 г	рубленых каперсов
15 г	лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замаринуйте курицу в смеси из оливкового масла, лимонного сока, чеснока, соли и тимьяна. Поставьте в холодильник мариноваться на 30–60 минут.

Шаг 2

Тем временем приготовьте кляр. Смешайте муку, пекарский порошок, паприку, чесночный и луковый порошок и соль с холодной водой, чтобы получился однородный кляр. Разогрейте масло до 175°C для жарки.

Шаг 3

Смешайте в миске капусту, морковь, майонез, хрен, уксус, сахар и соевый соус Kikkoman и отложите в сторону.

Шаг 4

В небольшой миске смешайте йогурт, майонез, каперсы, лимонный сок, лимонную цедру, вок-соус Kikkoman Терияки и перемешайте до однородности.

Шаг 5

Обмакните кусочки курицы в кляр и обжарьте в горячем масле 6–8 минут.

Шаг 6

В другой миске смешайте тыкву с мукой,

5 г	лимонной цедры
25 г	майонеза
25 мл	вок-соуса Kikkoman Терияки

Для тыквенных рёшти:

1,2 кг	тёртой тыквы Баттернат
250 г	пшеничной муки сорта Экстра
150 г	яиц
2 г	молотой корицы
60 мл	вок-соуса Kikkoman Терияки
30 г	оливкового масла

яйцами, корицей и вок-соусом Kikkoman Терияки.

Шаг 7

Разогрейте оливковое масло в сковороде. Обжарьте 80 г смеси для рёшти на среднем огне по 3–4 минуты с каждой стороны до золотистой корочки.

Шаг 8

Смажьте рёшти соусом. Выложите сверху кусочки курицы и салат и подавайте как бургер, накрыв вторым рёшти.