

Сэндвич ролл с курицей терияки

Общее время 5 мин 1 мин Время подготовки 4 мин Время приготовления 10 мин Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для начинки:

1,2 кг куриной грудки,
полосками толщиной
примерно 1 x 1 см

200 мл вок-соуса Kikkoman
Терияки

500 г перца (красного,
жёлтого, зелёного),
тонко нарезанного

350 г моркови, тонко
нарезанной

500 г салата-латука,
нашинкованного

Для ролла:

10 тортилий (Ø 24 см, 65 г)

50 мл вок-соуса Kikkoman
Терияки

0,5 г семян кунжута, чёрного
и белого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замаринуйте курицу в вок-соусе Kikkoman Терияки на 10 минут. Затем обжарьте курицу на сковороде на среднем огне в течение 3-4 минут со всех сторон.

Шаг 2

Намажьте 5 мл вок-соуса Kikkoman Терияки на каждую тортилью и выложите сверху овощи, салат и курицу.

Шаг 3

Плотно сверните тортилью в рулет, разрежьте на четвертинки и подавайте, посыпав кунжутом.