

Тортильи с курицей Кацу

Общее время 90 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Курица:

200 мл цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»

1 кг куриной грудки

Панировка:

100 г муки для темпуры

200 мл воды

100 г панировочных сухарей

3 л растительного масла для жарки

Салат:

700 г пшеничных тортилий

200 г латука

300 г моркови

300 г красного болгарского перца

300 г огурца

Соус:

300 г ананаса

300 г кетчупа

2 ч. л. нарезанного свежего перца чили

4 ст. л. вустерширского соуса

70 мл мирина

30 г чеснока

1 кусочек имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Курица: Нарезьте куриную грудку полосками шириной в 2 пальца и замаринуйте в соусе Понзу Kikkoman Лимон на 10 минут.

Панировка: Тщательно смешайте муку с водой, положите панировочные сухари в отдельную посуду. Обмакните курицу сначала в кляр, затем в сухари и обжарьте до румяной корочки.

Салат: Морковь, огурец и перец нарежьте тонкой соломкой. Вымойте и нарежьте мелкими кусочками салат.

Соус: Ананас нарежьте мелкими кубиками, а чеснок и имбирь измельчите и соедините с чили, кетчупом, вустерширским соусом и миринном. Тщательно перемешайте.

Подача: Нагрейте тортильи на гриле или сковороде до размягчения, добавьте салат, соус и хрустящую курицу, сверните их и немного прогрейте.