

Курица с тремя соусами: васаби, грибным и арахисовым

Общее время **65 мин** 20 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления 30 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
5 802 кДж / 1 386 ккал

Жиры: **117,2 г** Белки: **29,1 г**
Углеводы: **53,4 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Курица:

500 г	куриных голеней с кожей без костей
50 мл	рисового уксуса
70 мл	<u>соевого соуса Kikkoman</u>
120 г	картофельного крахмала
300 мл	масла для жарки

Соус васаби:

1 ч. л.	пасты васаби
70 г	майонеза
20 мл	сока лайма

Грибной соус:

40 г	свежих грибов шиитакэ
20 г	сливочного масла
70 мл	жирных сливок
20 мл	<u>соевого соуса Kikkoman</u>

Арахисовый соус:

30 мл	кокосового молока
30 г	арахисового масла
30 мл	<u>соевого соуса Kikkoman</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Курица:

60 мл соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **500 г** куриных голеней с кожей без костей - **50 мл** рисового уксуса - **120 г** крахмала - **300 мл** масла для жарки

Нарежьте куриные голени на небольшие кусочки и замаринуйте в рисовом уксусе и соевом соусе Kikkoman на 30 минут.

После маринования добавьте крахмал и тщательно обваляйте в нем курицу. Обжарьте курицу в горячем масле до золотистого цвета, достаньте её из сковороды и дайте стечь лишней жидкости. Затем снова разогрейте масло и обжарьте курицу во второй раз до хрустящей корочки.

Шаг 2

Соус васаби:

1 ч. л. пасты васаби - **70 мл** майонеза - **20 мл** сока лайма

Тщательно смешайте ингредиенты.

Шаг 3

Грибной соус:

40 г свежих грибов шиитакэ - **20 г** сливочного масла - **70 мл** жирных сливок - **20 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Мелко нарежьте грибы и обжарьте их в масле в течение 3 минут. Добавьте соевый соус Kikkoman и сливки и готовьте еще 2 минуты.

Шаг 4

Арахисовый соус:

30 мл кокосового молока - **30 г** арахисового масла - **30 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Тщательно смешайте ингредиенты.

Подавайте хрустящую курицу с соусами.