KIKKOMAN

Baharatlı patates ve lahana salatası eşliğinde teriyaki soslu tavuk kanat

MALZEMELER

10 porsiyon

Tavuk kanatları için:

500 ml	ayran
10 gr	sarımsak tozu
10 gr	paprika tozu
15 gr	tuz
5 gr	çekilmiş karabiber
3,5 kg	tavuk kanadı
400 gr	buğday unu (tip 405)
200 gr	mısır nişastası
2 litre	sıvı yağ (kızartmak için)
300 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki
10 ml	TABASCO®

Lahana salatası için:

200 gr	kırmızı lahana (Şeritler halinde doğranmış)
200 gr	havuç (Şeritler halinde doğranmış)
200 gr	rezene (Şeritler halinde doğranmış)
200 gr	kereviz (Şeritler halinde doğranmış)
100 gr	elma (Şeritler halinde doğranmış)
15 gr	tuz
30 gr	şeker
20 ml	susam yağı
60 ml	limon suyu

Elma patates için:

1,2 kg	bebek patates (Kabuklu, yıkanmış ve dörde bölünmüş)
4 gr	sarımsak (ince rendelenmiş)
12 gr	tuz

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Ayranı baharatlarla karıştırarak bir marinasyon hazırlayın. Tavuk kanatlarını yıkayın ve kurulayın. Ardından en az 1 saat marine edin. Un ve mısır nişastasını karıştırın. Kanatları marinasyondan çıkarın ve un karışımına bulayın. Yağı yaklaşık 170 °C'ye ısıtın ve kanatları parti parti yaklaşık 7 dakika, altın rengi olana kadar kızartın. Kızarmış kanatları bir kaba alıp Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki ve Tabasco ile karıştırın.

Adım 2

Lahana salatası için, sebzeleri ve elmayı bir kasede karıştırın. Tuz ve şekeri ekleyin ve iyice yoğurun. Susam yağı ve limonla karıştırıp servise kadar soğutun. Servis yapmadan önce bir süzgeçte süzün.

Adım 3

Patatesleri, sarımsak, tuz ve yağ ile karıştırın. Hepsini bir fırın tepsisine eşit şekilde yayın ve önceden ısıtılmış fanlı fırında 180 °C'de yaklaşık 25 dakika, kıtırlaşana kadar pişirin. Pul biber ve deniz tuzu taneleriyle tatlandırın.

Adım 4

Sos için tüm malzemeleri karıştırın ve servis yapana kadar bir kenara alın.

Adım 5

Her tabağa 7 kanat (300 gram) yerleştirip, patates dilimleri, lahana salatası ve sosla servis edin.

30 ml	sebze yağı
20 gr	pul biber
	Deniz tuzu taneleri

Sos için:

300 gr	mayonez
300 gr	yoğurt (%10 yağlı)
20 gr	doğranmış dereotu
20 gr	doğranmış Frenk maydonozu, doğranmış
20 gr	doğranmış kişniş, doğranmış
50 gr	arpacık soğanı (ince doğranmış)
	Tuz
	Karabiber