KIKKOMAN

Tatlı & ekşi soslu tavuk Katsu dürüm

toplam süre **90 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Tavuk:	
200 ml	Kikkoman Ponzu Limonlu
1 kg	tavuk göğsü
Paneleme:	
100 gr	tempura unu
200 ml	su
100 gr	galeta unu
3 litre	kızartmalık sıvı yağ
Salata:	
700 gr	tortilla ekmeği
200 gr	kıvırcık marul
300 gr	havuç
300 gr	kırmızı biber
300 gr	salatalık
Sos:	
300 gr	ananas
300 gr	ketçap
2 tatlı kaşığı	doğranmış taze şili biberi
4 yemek kaşığı	Worcestershire sos
70 ml	mirin
30 gr	sarımsak
1	parça taze zencefil

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk: Tavuk göğsünü 2 parmak genişliğinde şeritler halinde kesin ve Kikkoman Ponzu Limonlu sos ile 10 dakika marine edin.

Paneleme: Tempura ununu su ile iyice karıştırıp ekmek kırıntılarını ayrı bir kaba koyun. Tavuğu önce hamura batırıp sonra galeta ununa bulayın ve kahverengi olana kadar kızartın.

Salata: Havuç, salatalık ve biberi ince jülyen şeklinde kesin. Marulu yıkayın ve küçük parçalara bölün.

Sos: Ananası küçük küpler halinde kesip sarımsak ve zencefili doğrayın. Tüm bunları doğranmış biber, ketçap, Worcestershire sosu ve mirin ile iyice karıştırın.

Servis için: Tortilla ekmeklerini ızgarada veya tavada yumuşayana kadar ısıtın. Ardından üstüne salata, sos ve çıtır tavuk ekleyip rulo yapın ve kısa bir süre daha ısıtın.