

Air fryer'da barbekü soslu tavuklu tortilla şişleri

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.360 kJ / 803 kcal

Yağ: **50 gr** Protein: **44 gr**
Karbonhidrat: **58 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Tortilla şişleri:

- 300 gr** çekilmiş tavuk göğsü
- 70 gr** kırmızı biber (küp küp doğranmış)
- 50 gr** kırmızı soğan (küp küp doğranmış)
- 1,5 yemek kaşığı** doğranmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı** tatlı tütsülenmiş kırmızı toz biber
- 2 tatlı kaşığı** sriracha sosu
- 2 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İslî Teriyaki Barbekü Sosu
- 3** adet buğday tortillası
- 4 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Lahana salatası:

- 300 gr** kırmızı lahana
- 70 gr** havuç
- 50 gr** soğan
- 2 yemek kaşığı** mayonez
- 2 yemek kaşığı** süt
- 1 tatlı kaşığı** bal
- 1 tatlı kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml)
- 0,5 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
- 1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr çekilmiş tavuk göğsü - **70 gr** kırmızı biber (küp küp doğranmış) - **50 gr** kırmızı soğan (küp küp doğranmış) - **1,5 yemek kaşığı** doğranmış maydanoz - **1 tatlı kaşığı** tatlı tütsülenmiş kırmızı toz biber - **2 tatlı kaşığı** sriracha sosu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu **1 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İslî Teriyaki Barbekü Sosu **3** adet buğday tortillası - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Biber, soğan, maydanoz, tütsülenmiş kırmızı toz biber, sriracha, Kikkoman Soy Sauce ve Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey'i çekilmiş tavuğa ekleyin. İyice birleşene kadar karıştırın. Tortilla'ların yuvarlak kenarlarını keserek kare şekline getirin. Tavuklu karışımın bir kısmını her tortilla'nın üzerine yayın, üst üste dizin ve 9 kareye bölün. Şişlere dizin ve üzerlerine 2 yemek kaşığı Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style sürün. Air fryer'da 180 °C'de 15 dakika pişirin. Pişirme esnasında şişleri birkaç kez çevirin ve üzerine sos sürün. Pişme süresinin bitimine 2 dakika kala kalan sosu bir kez daha sürün.

Adım 2

300 gr kırmızı lahana - **70 gr** havuç - **50 gr** soğan - **2 yemek kaşığı** mayonez - **2 yemek kaşığı** süt - **1 tatlı kaşığı** bal - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (300ml) **0,5 tatlı kaşığı** freshly ground black pepper - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Lahanayı ince ince dilimleyin (mümkünse mandolin kullanarak), havucu rendeleyin ve soğanı ince ince küp şeklinde doğrayın. Büyük bir kâse içerisinde

kaşığı Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Hardallı soya sosu:

2 yemek mayonez

kaşığı

1 yemek ballı hardal

kaşığı

1 tatlı kaşığı bal

2 tatlı kaşığı limon suyu

1 yemek Kikkoman Daha Az Tuzlu

kaşığı Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Ek olarak:

2 tatlı kaşığı beyaz susam

mayonez, süt, bal, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, karabiber ve Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın. Sebzeleri ekleyin ve iyice karıştırın.

Adım 3

2 yemek kaşığı mayonez - **1 yemek kaşığı** ballı hardal - **1 tatlı kaşığı** bal - **2 tatlı kaşığı** limon suyu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **2 tatlı kaşığı** beyaz susam

Bir kâse içerisinde mayonez, ballı hardal, bal, limon suyu ve Kikkoman Soy Sauce'u karıştırın. Şişlerin üzerine susam serpin; lahana salatası ve hardallı soya sosu ile servis yapın.