KIKKOMAN

Limonlu Mayonezli Karaage (Kızarmış Tavuk) Tacos

toplam süre **85 dak.** **25 dak.** hazırlık süresi **60 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.184 kJ / 760 kcal

Yağ: **38,5 gr** Protein: **28 gr**
Karbonhidrat: **80,2 gr**

MALZEMELER

6 porsiyon

Karaage için:

6	tavuk kalçası filetosu, lokma büyüklüğünde parçalara doğranmış
50 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
25 ml	Mirin veya sek tatlı şarap
2	diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı	taze zencefil, rendelenmiş
200 gr	nişasta
100 gr	un
1 litre	sıvı yağ

Limonlu mayonez için:

	orta boy yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı	Dijon hardalı
	½ limon kabuğu ve 1 yemek kaşığı limon suyu
100 ml	hafif zeytinyağı
	1/2 portakal kabuğu ve 2 yemek kaşığı portakal suyu

Servis için:

Küçük tortilla ekmekleri veya taco kâseleri, ısıtılmış
Marul, yaprakları parçalara bölünmüş
Beyaz lahana, ince doğranmış
Turp, dilimlenmiş
Limon dilimleri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk parçaları bir kâseye veya tekrar kapatılabilir bir torbaya alınır. Soya, mirin, sarımsak ve zencefil eklenir ve iyice karıştırılır. En az 1 saat veya 24 saate kadar buzdolabında bekletilir.

Adım 2

Yumurta sarısı, hardal, limon suyu ve bir tutam tuz küçük bir bardağa alınır ve el blenderi ile pürüzsüz bir karışım elde edilir. Blenderin bıçaklı kısmı karışımın üstünde tutularak yağın tamamı ince bir akışta çok yavaşça karışıma dökülür. Koyu kıvamlı, parlak bir mayonez elde etmek için yağ dikkatlice ilave edilir. Limon kabuğu ve portakal suyu ilave ederek, tacolara kaşıkla koyacak kadar yumuşak mayonez elde edilir. Tadına bakılır ve isteğe göre daha fazla limon suyu veya tuz eklenir. Üstü kapatılır ve soğuk yerde bekletilir.

Adım 3

Nişasta, un ve bir tutam tuz büyük düz bir kapta veya tabakta karıştırılır. Tencerenin yarısına kadar yağ dökülür ve ısıölçer 180°C gösterene kadar veya bir parça ekmek 30 saniyede kızarana kadar ısıtılır.

Adım 4

Tavuk parçaları marine sostan çıkarılır ve eşit şekilde kaplanana kadar un karışımında çevrilir. Altın ve çıtır çıtır olana kadar 4-6 dakika küçük miktarlarda kızartılır. Tavuk parçalarının pişip pişmediği en büyük parçayı keserek kontrol edilir.

Daha sonra tavuk parçaları yağdan çıkarılır ve kağıt havlu üzerinde yağı süzülür. Kalan tavuk parçaları kızartılırken, pişen parçalar fırında düşük ısıda sıcak tutulur.

Adım 5

Karaage mayonez, marul, lahana ve turp ile ısıtılmış tortilla ekmeği veya taco kâselerine alınır, limon dilimleri ile servis yapılır.