

Teriyaki Soslu Tavuk Şiş (Kara-age)

toplam süre **45 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **30 dak.** marine süresi **10 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.284,5 kJ / 546 kcal

Yağ: **39 gr** Protein: **29 gr**
Karbonhidrat: **16 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

500 gr kemiksiz tavuk kalça
100 ml Kikkoman Teriyaki Marine
0,75 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
Biraz patates nişastası
Kızartma için yağ
Dip sos:
100 gr mayonez
10 ml limon suyu
10 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Marine sos, ince püre haline getirilmiş zencefil ile karıştırılıp plastik bir poşetin içine alınır. Kemiksiz tavuk kalça filetoları lokma büyüklüğünde doğranır, poşetin içine ilave edilir. Hafifçe ovalayarak marine sosun, et parçalarına nüfuz etmesi sağlanır. 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Tavuk parçaları çıkartılır ve hafifçe dokunarak kurutulur. Biraz patates nişastasına batırılıp 170 ° C 'de kızartılır. Taze limon dilimleri ve dip sos ile servis edilir.