KIKKOMAN

Kip-katsuwrap met zoetzure saus

totale tijd **90 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

Kip:	
200 ml	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
1 kg	kipfilet
Coating:	
100 g	tempurabloem
200 ml	water
100 g	paneermeel
3 l	olie om te bakken
Salade:	
700 g	tarwetortilla
200 g	krulsla
300 g	wortelen
300 g	rode paprika
300 g	komkommer
Sauce:	
300 g	ananas
300 g	ketchup
2 tl	verse chilipeper, fijngehakt
4 el	worcestershiresaus
70 ml	mirin
30 g	knoflook
1	stuk gember

VOORBEREIDING

Stap 1

Kip: Snijd kipfilet in reepjes van 2 vingers breed en marineer 10 minuten in Kikkoman Ponzu Citroen.

Coating: Meng tempurabloem grondig met water, doe paneermeel in een apart schaaltje. Doop de kip eerst in het beslag, wentel hem daarna door het paneermeel en bak hem bruin.
Salade: Snijd wortels, komkommer en paprika in dunne julienne. Was de sla en snijd in kleinere stukjes.

Saus: Snijd ananas in kleine blokjes, hak knoflook en gember fijn en combineer met gehakte chilipeper, ketchup, worcestershiresaus en mirin. Goed mengen.

Serveren: Verwarm tortilla's op de grill of in de pan tot ze zacht worden, voeg dan salade, saus en krokante kip toe, rol ze op en verwarm ze kort.