KIKKOMAN

Taquitos met krokante kip

totale tijd **35 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.938 kJ / 464 kcal

Vetten: **32,6 g** Eiwitten: **17,5 g**
Koolhydraten: **21,9 g**

INGREDIËNTEN

6 porties

1 l	water
6 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2	laurierblaadjes
10	peperkorrels
200 g	kipfilet zonder been
75 g	geraspte cheddar
50 g	roomkaas
1 tl	gerookte paprika
0,5 tl	gedroogde oregano
1 tl	fijngehakte jalapeñopeper
6	kleine tortilla's (met een diameter van circa 15 cm)
	Olie om te frituren

Pico de Gallo-salsa

100 g	tomaten
50 g	ui
1	jalapeñochilipeper
2 el	olijfolie
10 g	verse koriander
1	limoen
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
100 g	ijsbergsla
100 g	kerstomaatjes
75 g	crème fraîche
1	avocado
4 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
	Verse koriander

Ook

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe het water in een sauspan en breng het aan de kook. Voeg sojasaus, laurierblaadjes en peperkorrels toe. Zet het vuur lager, zodat het zich net onder het kookpunt bevindt. Snijd de kipfilet in de lengte door, zodat het sneller gaar wordt. Pocheer de kip dan 10- 12 minuten. Haal het uit het water en laat het afkoelen en snijd de kip dan in kleine stukjes.

Stap 2

Meng de kip met de cheddar, roomkaas, Kikkoman sojasaus en kruiden.

Stap 3

Leg het mengsel op de tortilla's en rol ze stevig op. Zet alles vast met een tandenstoker.

Stap 4

Frituur ze ondiep voor 4-5 minuten in olie tot ze allemaal knapperig en goudkleurig zijn. Laat de taquitos enkele minuten rusten op een koelrek om overtollige olie te verwijderen.

Stap 5

Voor de Pico de Gallo-salsa: snijd de tomaten, ui en jalapeño in fijne blokjes en meng ze goed. Breng het geheel op smaak met olie, fijngehakte koriander, limoensap en sojasaus.

tandenstoker

Stap 6

Leg de taquitos op een bord met fijngesneden ijsbergsla, tomaten, crème fraîche, in blokjes gesneden avocado, hete saus en verse koriander. Serveer met de salsa.