

Křupavé kuře se třemi omáčkami: wasabi, houby a arašídý

Celkový čas vaření **65 min.** 20 min. Doba přípravy **15 min.** Doba vaření **30 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
5.802 kJ / 1.386 kcal

Tuky: **117,2 g** Bílkoviny: **29,1 g**
Sacharidy: **53,4 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Kuře:

500 g vykostěných kuřecích stehen s kůží
50 ml rýžového octa
70 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
120 g bramborového škrobu
300 ml oleje na smažení

Wasabi omáčka:

1 čajová lžička wasabi z tuby

70 g majonézy
20 ml limetkové šťávy

Houbová omáčka:

40 g čerstvých shiitake
20 g másla
70 ml tučné smetany
20 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Arašídová omáčka:

30 ml kokosového mléka
30 g arašídového másla
30 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

60 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **500 g** vykostěných kuřecích stehen s kůží - **50 ml** rýžového octa - **120 g** bramborového škrobu - **300 ml** oleje na smažení
Kuřecí stehna nakrájejte na menší kousky a marinujte 30 minut v rýžovém octu a Kikkoman Sójové omáčce. Poté přidejte bramborový škrob a dobře promíchejte. Smažte v horkém oleji dozlatova, slijte a poté smažte podruhé pro extra křupavost.

Krok 2

1 čajová lžička wasabi - **70 ml** majonézy - **20 ml** limetkové šťávy
Všechny ingredience dobře promíchejte.

Krok 3

40 g čerstvých shiitake - **20 g** másla - **70 ml** tučné smetany - **20 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Houby opláchněte, nasekejte nadrobno a restujte na másle 3 minuty. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku a smetanu a vařte další 2 minuty.

Krok 4

30 ml kokosového mléka - **30 g** arašídového másla - **30 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
Všechny ingredience smíchejte do hladka. Podávejte s křupavým kuřetem.