

Asas teriyaki com coleslaw e batatas picantes

INGREDIENTES

10 Porções

Para as asas:

500 ml	de leiteiro
10 g	de alho em pó
10 g	de paprica em pó, picante
15 g	de sal
5 g	de pimenta, moída
3,5 kg	de asas de frango
400 g	de farinha de trigo, tipo 405
200 g	de farinha de milho
2 litro	de óleo vegetal para fritar
300 ml	<u>Kikkoman Molho Wok - Teriyaki</u>
10 ml	de Tabasco

Para a coleslaw:

200 g	de couve roxa, cortada em tiras
200 g	de cenouras, cortadas em tiras
200 g	de funcho, cortado em tiras
200 g	de aipo, cortado em tiras
100 g	de maçãs, cortadas em tiras
15 g	de sal
30 g	de açúcar
20 ml	de óleo de sésamo
60 ml	de sumo de limão

Para as batatas:

1,2 kg	de batatas pequenas, não descascadas, lavadas e cortadas em quartos
4 g	de alho, bem ralado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture o leiteiro com as especiarias para fazer uma marinada. Lave e seque as asas de frango, depois deixe-as marinar durante pelo menos 1 hora. Misture a farinha e a farinha de milho. Retire as asas da marinada e cubra-as com a mistura de farinha. Aqueça o óleo a cerca de 170 °C e frite as asas em lotes durante cerca de 7 minutos até ficarem douradas. Misture o frango frito numa tigela com o Molho Wok Kikkoman - Teriyaki e Tabasco.

Passo 2

Para a coleslaw, misture os legumes e a maçã numa tigela. Adicione o sal e o açúcar e amasse bem. Misture com o óleo de sésamo e o limão e deixe arrefecer até estar pronto a servir. Escorra numa peneira antes de servir.

Passo 3

Misture as batatas com o alho, o sal e o óleo. Espalhe tudo uniformemente num tabuleiro e cozinhe num forno pré-aquecido a 180 °C durante cerca de 25 minutos até ficarem estaladiças. Tempere com a malagueta e os flocos de sal marinho.

Passo 4

Misture todos os ingredientes do molho e reserve até ao momento de servir.

Passo 5

12 g de sal
30 ml de óleo vegetal
20 g de malagueta em flocos
Flocos de sal marinho

Para o molho:

300 g de maionese
300 g de iogurte grego com 10
% de gordura
20 g de endro, picado
20 g de cerefólio, picado
20 g de coentros picados
50 g de chalotas, bem picadas
Sal
Pimenta

Coloque 7 asas (300 g) por porção num prato e sirva com as fatias de batata, a salada de repolho e o molho.