KIKKOMAN

Wrap de frango katsu com molho agridoce

Tempo total **90 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Frango:	
200 ml	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
1 kg	de peito de frango
Cobertura:	
100 g	de farinha para tempura
200 ml	de água
100 g	de pão ralado
3 litro	de óleo para fritar
Salada:	
700 g	de tortilha de trigo
200 g	de alface
300 g	de cenouras
300 g	de pimento vermelho
300 g	de pepino
Molho:	
300 g	de ananás
300 g	de ketchup
2 colheres de chá	de malaguetas
4 colheres de sopa	de molho inglês (Worcestershire)
70 ml	de Mirin
30 g	de alho
1	pedaço de gengibre

PREPARAÇÃO

Passo 1

Frango: Corte o peito de frango em pedaços compridos com 2 dedos de largura e deixe marinar no molho Kikkoman ponzu de limão durante 10 minutos.

Cobertura: Misture bem a farinha de tempura com água e coloque o pão ralado num prato separado. Mergulhe o frango primeiro na massa, depois cubra-o com pão ralado e frite-o até ficar castanho.

Salada: Corte a cenoura, o pepino e o pimento em juliana, lave a alface e divida-a em pedaços mais pequenos.

Molho: Corte o ananás em cubos pequenos, pique o alho e o gengibre. Em seguida, junte os ingredientes com a malagueta picada, o ketchup, o molho inglês e a mirin, misturando bem.

Para servir: Aqueça as tortilhas no grelhador ou na frigideira até ficarem macias, depois adicione uma porção de salada, molho e frango estaladiço, enrole e aqueça por breves instantes.