

# 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 malaguetas

**de chá**

**4 colheres** de molho inglês  
(Worcestershire)

**de sopa** de Mirin

**70 ml** de alho

**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.