KIKKOMAN

Frango com três molhos: wasabi, cogumelos e amendoim

Tempo total **65 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção **30 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
5.802 kJ / 1.386 kcal

Gorduras totais: **117,2 g** Proteína: **29,1 g**
Hidratos de carbono: **53,4 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Frango:

500 g	de pernas de frango desossadas e com pele
50 ml	de vinagre de arroz
70 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
120 g	de fécula de batata
300 ml	de óleo para fritar

Molho wasabi:

1 colheres de chá	de wasabi em tubo
70 g	de maionese
20 ml	de sumo de lima

Molho de cogumelos:

40 g	de cogumelos shiitake frescos
20 g	de manteiga
70 ml	de natas
20 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Molho de amendoim:

30 ml	de leite de côco
30 g	de manteiga de amendoim
30 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

PREPARAÇÃO

Passo 1

60 ml Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **500 g** de pernas de frango desossadas e com pele - **50 ml** de vinagre de arroz - **120 g** de fécula de batata - **300 ml** de óleo para fritar

Corte as pernas de frango em pedaços mais pequenos e deixe marinar em vinagre de arroz e molho de soja Kikkoman durante 30 minutos. Depois de marinar, adicione a fécula de batata e misture bem com o frango. Frite em óleo quente até ficarem douradas e depois escorra. Volte a aquecer o óleo e frite uma segunda vez até ficar estaladiço.

Passo 2

1 colheres de chá wasabi em tubo - **70 ml** de maionese - **20 ml** de sumo de lima

Misture bem os ingredientes.

Passo 3

40 g de cogumelos shiitake frescos - **20 g** de manteiga - **70 ml** de natas - **20 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Lave e pique bem os cogumelos e salteie-os em manteiga durante 3 minutos. Adicione o molho de soja Kikkoman e as natas e deixe cozinhar durante mais 2 minutos.

Passo 4

30 ml de leite de côco - **30 g** de manteiga de amendoim - **30 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Misture bem os ingredientes.
Sirva o frango estaladiço com os molhos.