KIKKOMAN

Pileći BBQ tortilja ražnjići iz Air fryer-a

Ukupno vreme **30 min** **15 min** vreme pripreme **15 min** vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
3.360 kJ / 803 kcal

Masti: **50 gr** Protein: **44 gr**
Ugljeni hidrati: **58 gr**

SASTOJCI

2 porcije

Ražnjići od tortilja:

300 gr	mlevenog belog pilećeg mesa
70 gr	crvene paprike, iseckane na kockice
50 gr	crvenog luka, iseckanog na kockice
1,5 kašika	peršuna, seckanog
1 kašičica	slatke dimljene začinske paprike
2 kašičice	sriracha sosa
2 kašike	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli
1 kašika	Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
3	pšenične tortilje
4 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Coleslaw:

300 gr	crvenog kupusa
70 gr	šargarepe
50 gr	luka
2 kašike	majoneza
2 kašike	mleka
1 kašičica	meda
1 kašičica	Kikkoman Preliv za Suši pirinač (125ml)
0,5 kašičica	sveže mlevenog crnog bibera
1,5 kašika	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli

PRIPREMA

Korak 1

300 gr mlevenog belog pilećeg mesa - **70 gr** crvene paprike, iseckane na kockice - **50 gr** crvenog luka, iseckanog na kockice - **1,5 kašika** peršuna, seckanog - **1 kašičica** slatke dimljene začinske paprike - **2 kašičice** Srirača sosa - **2 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli **1 kašika** Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen **3** pšenične tortilje - **4 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Mlevenoj piletini dodajte papriku, luk, peršun, dimljenu papriku, Srirača sos, Kikkoman Soja Sos sa Manje Soli i Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom. Dobro izmešajte da se smesa sjedini. Osecite zaobljene ivice tortilja tako da dobijete kvadrate. Na svaku tortilju rasporedite deo smese od piletine, složite ih jednu na drugu i isecite na 9 kvadrata. Nabodite ih na štapiće za ražnjiće i premažite sa 2 kašike Kikkoman Terijaki BBQ sosa - Korejski stil. Pecite u fritezi na vruć vazduh na 180 °C 15 minuta, uz okretanje i premazivanje sosom nekoliko puta tokom pripreme. Preostalim sosom premažite još jednom 2 minuta pre kraja pečenja.

Korak 2

300 gr crvenog kupusa - **70 gr** šargarepe - **50 gr** luka - **2 kašike** majoneza - **2 kašike** mleka - **1 kašičica** meda - **1 kašičica** Kikkoman Preliv za Suši pirinač (300ml) **0,5 kašičica** sveže mlevenog crnog bibera - **1,5 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli

Kupus nasecite na tanke trake (najbolje na mandolini), šargarepu narendajte, a luk sitno iseckajte. U većoj činiji sjedinite majonez, mleko,

Sos od senfa i soja sosa:

2 kašike	majoneza
1 kašika	senfa sa medom
1 kašičica	meda
2 kašičice	limunovog soka
1 kašika	Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli

Dodatno:

2 kašičice	belog susama

med, Kikkoman sirće za suši, biber i Kikkoman Soja Sos sa Manje Soli. Dodajte povrće i dobro promešajte.

Korak 3

2 kašike majoneza - **1 kašika** senfa sa medom - **1 kašičica** meda - **2 kašičice** limunovog soka - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani sos od soje sa manje soli - **2 kašičice** belog susama
U činiji pomešajte majonez, senf sa medom, med, limunov sok i Kikkoman Soja Sos sa Manje Soli. Ražnjiće pospite susamom i poslužite uz Coleslaw salatu i sos od senfa i soja sosa.