

Spiedini di tortilla con pollo al BBQ

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

3.360 kJ / 803 kcal

Grassi: **50 g** Proteine: **44 g**

Carboidrati: **58 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Spiedini di tortilla:

300 g di petto di pollo macinato
70 g di peperone rosso, tagliato a dadini
50 g di cipolla rossa, tagliata a dadini
1,5 di prezzemolo, tritato
cucchiaino
1 cucchiaino di paprica dolce affumicata
2 cucchiaini di salsa sriracha
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
1 cucchiaino Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
3 tortillas di grano
4 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Coleslaw:

300 g di cavolo cappuccio rosso
70 g carota
50 g di cipolla
2 cucchiaini di maionese
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (300ml)
0,5 di pepe nero macinato fresco
cucchiaino
1,5 Salsa di Soia a

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di petto di pollo macinato - **70 g** di peperone rosso, tagliato a dadini - **50 g** di cipolla rossa, tagliata a dadini - **1,5 cucchiaino** di prezzemolo, tritato - **1 cucchiaino** di paprica dolce affumicata - **2 cucchiaini** di salsa sriracha - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale **1 cucchiaino** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato **3** tortillas di grano - **4 cucchiaini** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Unire al pollo macinato il peperone, la cipolla, il prezzemolo, la paprica affumicata, la sriracha, la Salsa di Soia Kikkoman e la Salsa Teriyaki BBQ Kikkoman. Mescolare fino a ottenere un composto ben amalgamato. Tagliare i bordi arrotondati delle tortillas per formare dei quadrati. Stendere una porzione di composto di pollo su ciascuna tortilla, impilarle e tagliarle in 9 quadrati. Infilzare gli spiedini e spennellarli con 2 cucchiaini di Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman. Cuocere nella friggitrice ad aria a 180 °C per 15 minuti, girandoli e spennellandoli con la salsa diverse volte durante la cottura. Spennellare ancora una volta con la salsa rimanente 2 minuti prima della fine della cottura.

Passaggio 2

300 g di cavolo cappuccio rosso - **70 g** di carota - **50 g** di cipolla - **2 cucchiaini** di maionese - **2 cucchiaini** di latte - **1 cucchiaino** di miele - **1 cucchiaino** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (300ml) **0,5 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco - **1,5 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale

cucchiaio Fermentazione Naturale
a Tasso Ridotto di Sale

Salsa alla senape e soia:

2 cucchiai di maionese

1 cucchiaio di senape al miele

1 cucchiaino di miele

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaio Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
a Tasso Ridotto di Sale

In aggiunta:

2 cucchiaini di semi di sesamo bianco

Affettare finemente il cavolo (l'ideale sarebbe usare una mandolina), grattugiare la carota e tagliare la cipolla a dadini fini. In una ciotola capiente, unire la maionese, il latte, il miele, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman, il pepe e la Salsa di Soia Kikkoman. Aggiungere le verdure e mescolare bene.

Passaggio 3

2 cucchiai di maionese - **1 cucchiaio** di senape al miele - **1 cucchiaino** di miele - **2 cucchiaini** di succo di limone - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **2 cucchiaini** di semi di sesamo bianco

In una ciotola, mescolare la maionese, la senape al miele, il miele, il succo di limone e la Salsa di Soia Kikkoman. Cospargere gli spiedini con i semi di sesamo e servire accompagnando con l'insalata coleslaw e la salsa alla senape e soia.