

Катцу-сандо с хрустящей курицей



Ингредиенты

- Молочный хлеб 80 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Куриное филе бедра 60 г
- Ряженка 5 мл
- Пять специй 1 г
- Соль 2 г
- Крахмал кукурузный 3 г
- Мука пшеничная 6 г
- Майонез 15 г
- Сливочное масло 5 г
- Паста Табаджан 1 г
- Кимчи 2 г
- Пармезан 3 г
- Чеснок 1 г
- Соевый соус 1 мл
- Кунжутное масло 0,5 мл
- Салат Айсберг 25 г

Приготовление

Курицу маринуем с солью, ряженкой и специями 2 часа при комнатной температуре.

Смешиваем крахмал и муку, обсыпаем курицу и жарим во фритюре при 165 градусах 4 минуты.

Пармезан натираем в пыль, смешиваем с пастой табаджан, кунжутным маслом, соевым соусом, майонезом и чесноком, рубленным в пюре.

Молочный хлеб режем толщиной 2 см в ширину, обжариваем с двух сторон на сливочном масле до хрустящей корочки.

Собираем сэндвич.

Намазываем один кусок хлеба сливочным сыром,

а другой соусом спайси, который мы сделали.
Выкладываем хрустящую курицу и айсберг, закрываем
сэндвич.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг