

FTP Teriyaki Chunks



Teriyaki ist bekannt für die ausgewogene Kombination aus süßen und herzhaften Aromen. Diese FTP-Variante bietet hohe Saftigkeit und intensive Aromabindung dank ihrer mikroporösen Faserstruktur.

Zutaten:

- 100 g FTP Chunks SF
- 50 g Teriyaki-Sauce
- 2 g Hähnchenaroma (optional)
- Öl zum Braten
- Sesamsamen
- Gehackte Frühlingszwiebeln



Zubereitung

Hydrieren:

1. Die getrockneten FTP Chunks in eine Schüssel geben.
2. 1 Liter Wasser aufkochen und über die FTP gießen.
3. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Das warme Wasser abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und etwa 1 Minute abtropfen lassen.

Anbraten:

1. Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die hydratisierten Chunks zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.
2. Für bessere Kruste und mehr Aroma nicht bewegen, bis sich eine Bräunung gebildet hat, dann wenden und die anderen Seiten braten.
3. Das Hähnchenaroma in 20 ml warmem Wasser auflösen und über die Chunks gießen, sodass es aufgenommen wird.
4. Teriyaki-Sauce zugeben und weiterbraten, bis sie karamellisiert und eine leichte Kruste bildet.
5. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.

Serviovorschlag:

Mit Reis servieren und nach Wunsch weiter garnieren.