

Knusper-Hähnchen & Asia-Möhrensalat & Wasabi-Creme

6 Hähnchenbrüste	Hähnchenbrüste waschen und in Stücke schneiden.
3 Knoblauchzehe	Knoblauch pressen und mit Chili, Salz & Pfeffer mit den Eiern verquirlen.
Chili	1 Schale mit Mehl und 1 Schale mit Panko füllen.
5 Eier	Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden.
Mehl	Nacheinander in Öl ausbacken.
Panko	
Salz & Pfeffer	
Öl	

12 Möhren	Möhren putzen, mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden.
1 Bd. Koriander	Koriander fein hacken. Erdnüsse leicht anrösten, dann hacken.
12 EL Sojasauce	Für das Dressing Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Zitronensaft, Chiliflocken,
6 EL Reisessig	und Koriander in einer Schüssel verquirlen.
12 EL Sesamöl	Möhren mit dem Dressing mischen und die Erdnüsse unterheben.
6 TL Zitronensaft	
1 TL Chiliflocken	
150 g Erdnüsse	

125 g. Creme fraiche	Die Schale der Zitrone abreiben, dann auspressen.
1 Tube Wasabi	Zusammen mit Creme fraiche verrühren.
1 Zitrone	Mit Wasabi, Zucker, Salz & Pfeffer abschmecken.
Zucker	
Salz & Pfeffer	