

# Brochettes de tortillas au poulet BBQ à l'air fryer

durée totale **30 min.** 15 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**3.360 kJ / 803 kcal**

Matières grasses: **50 g** Protéines: **44 g**  
Glucides: **58 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

### Brochettes de tortillas:

**300 g** de blanc de poulet haché  
**70 g** de poivron rouge coupé en dés  
**50 g** d'oignon rouge coupé en dés  
**1,5 càs** de persil haché  
**1 càc** de paprika fumé doux  
**2 càc** de sauce sriracha  
**2 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman  
**1 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman  
**3** tortillas de blé  
**4 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

### Coleslaw:

**300 g** de chou rouge  
**70 g** de carotte  
**50 g** d'oignon  
**2 càs** de mayonnaise  
**2 càs** de lait  
**1 càc** de miel  
**1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml)  
**0,5 càc** de poivre noir fraîchement moulu  
**1,5 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman

## PRÉPARATION

### Étape 1

**300 g** de blanc de poulet haché - **70 g** de poivron rouge coupé en dés - **50 g** d'oignon rouge coupé en dés - **1,5 càs** de persil haché - **1 càc** de paprika fumé doux - **2 càc** de sauce sriracha - **2 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman **1 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman **3** tortillas de blé - **4 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman  
Ajouter le poivron, l'oignon, le persil, le paprika fumé, la sriracha, la sauce soja Kikkoman et la sauce Teriyaki BBQ Honey Kikkoman au poulet haché. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Couper les bords arrondis des tortillas afin d'obtenir des carrés. Étaler une portion de préparation au poulet sur chaque tortilla, les superposer puis les découper en 9 carrés. Les enfiler sur des brochettes et les badigeonner avec 2 c. à s. de Sauce barbecue à la Coréenne Kikkoman.

Faire cuire à l'air fryer à 180 °C pendant 15 minutes en retournant les brochettes et en les badigeonnant plusieurs fois de sauce pendant la cuisson. Badigeonner une dernière fois avec le reste de sauce 2 minutes avant la fin de la cuisson.

### Étape 2

**300 g** de chou rouge - **70 g** de carotte - **50 g** d'oignon - **2 càs** de mayonnaise - **2 càs** de lait - **1 càc** de miel - **1 càc** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman (300ml) **0,5 càc** de poivre noir fraîchement moulu - **1,5 càs** Sauce soja à teneur

**Sauce moutarde-soja:**

- 2 càs** de mayonnaise
- 1 càs** de moutarde au miel
- 1 càc** de miel
- 2 càc** de jus de citron
- 1 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman

**Pour servir:**

- 2 càc** de graines de sésame blanc

en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman  
Émincer finement le chou rouge (idéalement à l'aide d'une mandoline), râper la carotte et couper l'oignon en petits dés. Dans un grand saladier, mélanger la mayonnaise, le lait, le miel, l'assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman, le poivre et la sauce soja Kikkoman. Ajouter les légumes puis bien mélanger.

**Étape 3**

**2 càs** de mayonnaise - **1 càs** de moutarde au miel - **1 càc** de miel - **2 càc** de jus de citron - **1 càs** Sauce soja à teneur en sel réduite fermentation naturelle Kikkoman - **2 càc** de graines de sésame blanc  
Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la moutarde au miel, le miel, le jus de citron et la sauce soja Kikkoman. Parsemer les brochettes de graines de sésame puis les servir avec le coleslaw et la sauce moutarde-soja.