

Kyckling med soja-citronponzu och kapris

Total tid **35 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 25 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

450 g	benfria kycklinglår utan skinn
100 g	rödlök
2	vitlösklyftor
20 ml	rapsolja
20 g	kapris
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
300 ml	kycklingbuljong
20 g	smör
	Några persiljeblad
	Svartpeppar efter smak

FÖRBEREDELSE

Steg 1

450 g benfria kycklinglår utan skinn - **100 g** rödlök - **2** vitlösklyftor - **20 ml** rapsolja - Svartpeppar efter smak

Skär kycklingen i stora bitar och krydda med peppar. Skiva löken och hacka vitlöken. Värm rapsoljan i en kastrull, fräs lök och vitlök tills de mjuknat, tillsätt sedan kycklingen och bryn den lätt runtom.

Steg 2

70 ml Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **300 ml** kycklingbuljong - **20 g** kapris

När kycklingen är brynt, tillsätt kapris, Kikkoman Ponzu citron och kycklingbuljong. Koka över eld i 20–25 minuter tills såsen har reducerats något.

Steg 3

20 g smör - Några persiljeblad
Rör i smöret tills det har smält. Strö över persiljeblad till servering.