KIKKOMAN

Knapriga kycklinglår med salladslöksås

Total tid **30 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tid för marinering **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.191 kJ / 523 kcal

Fett: **33,2 g** Protein: **44,1 g**
Kolhydrater: **9,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

4	kycklinglår utan ben
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	lite potatismjöl
	olja för fritering

Till salladslöksåsen:

2	salladslökar, tunnstrimlade
10 g	färsk ingefära, raspad
6 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
45 ml	balsamvinäger, vit
30 ml	sesamolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Krydda kycklingköttet med 1 msk naturligt bryggd sojasås och låt vila i cirka 15 minuter. Klappa sedan av kycklinglåren och vänd dem i potatismjölet. Hetta upp friteringsoljan till ca160–170 °C och knaperstek kycklingen.

Steg 2

Rör ihop alla ingredienserna väl för salladslöksåsen i en skål. Skiva det knaperstekta kycklingköttet och häll över salladslöksåsen.