

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 ca 160–170 °C och knaperstek kycklingen.

Steg 2

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