KIKKOMAN

Kyckling med salladslök och ponzu yuzusås

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

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	kycklingbröst
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
4 msk	potatismjöl
4 msk	matolja
Ponzu yuzu:	
1	salladslök
6 msk	Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice
2 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
1 tsk	socker
0,5 tsk	riven ingefära
Garnering:	
	Lite sallad, babyspenat eller koriander
	Chili trådar (kan ersättas med färsk hackad chili)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 liten salladslök - **6 msk** Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice - **2 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 tsk** socker - **0,5 tsk** riven ingefära

Tvätta och hacka salladslöken, skala och riv ingefäran. Blanda sedan ihop alla ingredienserna till ponzu yuzu-såsen.

Steg 2

300 g kycklingbröst - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **4 msk** potatismjöl - **4 msk** matolja

Skär kycklingbröstet i lagom stora bitar (3-4 cm tärningar), smaka av med Kikkoman sojasås och täck jämnt med potatismjöl. Stek i olja i ca 5 minuter tills det är genomstekt. Täck över med lock de 3 sista minuterna.

Steg 3

Ponzu-yuzu-såsen tillagad i steg 1 - Sallad, babyspenat eller koriander - Chili trådar (eller färsk hackad chili)

Servera kycklingen på ett fat och häll ponzu yuzu-såsen från steg 1 över. Garnera med sallad, babyspenat eller koriander och chilitrådar/färsk hackad chili om du vill.