

# Kyckling med soja-citronponzu och kapris

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

## INGREDIENSER

2 Portioner

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