KIKKOMAN

Hel kylling i honning-sojamarinade med sesamfrø

Samlet tid **90 min.** **10 min.** Arbejdstid **80 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

1	hel kylling
100 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Saft og skal fra 1 appelsin
1 spsk.	flydende honning
2 spsk.	sesamfrø
1 tsk.	salt
1 nip	bagepulver
Fyld:	
1	helt hvidløg
1	appelsin
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1 hel kylling
Sæt ovnen på 200 grader.
Læg kyllingen i et ovnfast fad.

Step 2

1 helt hvidløg - **1** appelsin - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Skær appelsinen i både, og skær toppen af hvidløget. Kom sojasauce ind i kyllingen, og fyld nu kyllingen med appelsin og hvidløg.

Step 3

100 ml Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Saft og skal fra 1 appelsin - **1 spsk.** flydende honning - **2 spsk.** sesamfrø - **1 tsk.** salt - **1 nip** bagepulver
Pisk sojasauce og appelsinsaft (gem skallen til senere) sammen med honning, sesamfrø, salt og bagepulver, og hæld blandingen over kyllingen. Massér det ind i kødet.

Step 4

Steg kyllingen i ovnen ved 200 grader i en almindelig ovn i 1 time og 20 minutter, eller indtil kyllingen er gennemstegt.

Step 5

Tag kyllingen ud af ovnen, og pynt med appelsinskal. Server og nyd!