

Kylling med soja-citronponzu og kapers

Samlet tid **35 min.** 10 min. Arbejdstid 25 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

450 g	udbenede kyllingelår uden skind
100 g	rødløg
2	fed hvidløg
20 ml	rapsolie
20 g	kapers
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma</u>
300 ml	hønsbouillon
20 g	smør
	Enkelte blade af persille
	Sort peber efter smag og behag

FREM GANGSMÅDE

Step 1

450 g udbenede kyllingelår uden skind - **100 g** rødløg - **2** fed hvidløg - **20 ml** rapsolie - Sort peber efter smag og behag
Skær kyllingen i store mundrette bidder og smag til med peber. Skær løget i skiver, og hak hvidløget. Opvarm rapsolien i en gryde, og steg løg og hvidløg, indtil de er bløde. Tilsæt derefter kyllingekødet, og brun det let af.

Step 2

70 ml Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **300 ml** hønsbouillon - **20 g** kapers
Når kyllingen er blevet brunet, tilsæt da kapers, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og hønsbouillon. Kog det hele over bålet i 20-25 minutter, indtil saucen er kogt let ind.

Step 3

20 g smør - Enkelte blade af persille
Rør smørret i, indtil det er smeltet. Drys med persille inden servering.