

Saftig kylling i teriyaki (kara-age)

Samlet tid **45 min.** 5 min. Arbejdstid **30 min.** Marineringstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2284.46 kJ / 546 kcal

Fedt: **39 g** Protein: **29 g**
Kulhydrater: **16 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

- 500 g** kyllingfilet (gerne af kyllingelår)
- 100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade
- 0,75 spsk.** frisk revet ingefær
- Et nip kartoffelmel
- Olie til dybstegning
- Til dipping sauce:**
- 100 g** mayonnaise
- 10 ml** citronsaft
- 10 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær kyllingekødet i mundrette tern, læg dem i en plastpose og tilsæt Kikkoman Teriyaki og revet ingefær. Fordel marinaden jævnt på alle kyllingestykkerne og lad det marinere i 30 minutter og hæld derefter al marinade og væde fra kødet.

Step 2

Drys med en smule kartoffelmel og dybsteg kyllingestykkerne i olie ved 170°C. Server de saftige og sprøde kyllingestykker med dipping sauce og friske citron- eller limeskiver.