KIKKOMAN

Saftig kylling i teriyaki (kara-age)

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

Næringsindhold:
2.284,5 kJ / 546 kcal

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

INGREDIENSER

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

FREMGANGSMÅDE

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.