KIKKOMAN

Sprødt kyllingekød med forårsløgsauce

Samlet tid **30 min.** **5 min.** Arbejdstid **15 min.** Marineringstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.191 kJ / 523 kcal

Fedt: **33,2 g** Protein: **44,1 g**
Kulhydrater: **9,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

4	kyllingelår uden ben
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	lidt kartoffelmel
	olie til fritering

Til forårsløgsaucen:

2	forårsløg skåret i smalle strimler
10 g	reven ingefær
6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
45 ml	hvid balsamico
30 ml	sesamolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Krydr kyllingekødet med 1 spsk. naturligt brygget sojasauce, og lad det trække i ca. 15 minutter. Dup derefter kødet af, og vend det i kartoffelmel. Varm fritureolien op til ca. 160-170°C grader, og bag kyllingekødet i olien, til det er sprødt.

Step 2

Rør alle ingredienserne til forårsløgsaucen sammen i en skål. Skær det friterede kyllingekød i skiver, og hæld forårsløgsaucen over kødet.