

Kylling med soya-sitronponzu og kapers

total tid **35 min.** 10 min. tilberedningstid 25 min. koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

450 g	kyllinglår uten skinn og bein
100 g	rødløk
2	fedd hvitløk
0,2 dl	rapsolje
20 g	kapers
0,7 dl	<u>Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma</u>
3 dl	kyllingkraft
20 g	smør
	Noen persilleblader
	Svart pepper til smak

TILBEREDNING

Steg 1

450 g kyllinglår uten skinn og bein - **100 g** rødløk -

2 fedd hvitløk - **0,2 dl** rapsolje - Svart pepper til smak

Skjær kyllingen i mindre biter og krydre med pepper. Skjær opp rødløken og hakk hvitløken. Varm opp rapsoljen i en gryte, sauter rødløk og hvitløk til de er myknet, tilsett deretter kyllingen og brun den lett på alle sider.

Steg 2

0,7 dl Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **3 dl** kyllingkraft - **20 g** kapers

Når kyllingen er brunet, tilsetter du kapers, Kikkoman Ponzu Sitron og kyllingkraft. Kok over bålet i 20–25 minutter til sausen er litt redusert.

Steg 3

20 g smør - Noen persilleblader

Rør inn smøret til det er smeltet. Dryss over persillebladene og server.