

# Kylling med soya-sitronponzu og kapers

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

## INGREDIENSER

2 porsjoner

<b>450 g</b>	kyllinglår uten skinn og bein
<b>100 g</b>	rødløk
<b>2</b>	fedd hvitløk
<b>0,2 dl</b>	rapsolje
<b>20 g</b>	kapers
<b>0,7 dl</b>	<u>Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma</u>
<b>3 dl</b>	kyllingkraft
<b>20 g</b>	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.