

Soya-limon ponzu ve kaparili tavuk

toplam süre **35 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

450 gr	kemiksiz, derisiz tavuk but
100 gr	kırmızı soğan
2	diş sarımsak
20 ml	kanola yağı
20 gr	kapari
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu Limonlu</u>
300 ml	tavuk suyu
20 gr	tereyağı
	Birkaç dal maydanoz
	Taze çekilmiş karabiber (isteğe göre)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

450 gr kemiksiz, derisiz tavuk but - **100 gr** kırmızı soğan - **2** diş sarımsak - **20 ml** kanola yağı - Taze çekilmiş karabiber (isteğe göre)
Tavuğu iri lokmalar halinde doğrayın ve karabiberle tatlandırın. Soğanı dilimleyin, sarımsağı doğrayın. Kanola yağın bir tencerede ısıtın, soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar kavurun. Ardından tavuğu ekleyin ve her tarafını hafifçe kızartın.

Adım 2

70 ml Kikkoman Ponzu Limonlu - **300 ml** tavuk suyu - **20 gr** kapari
Tavuklar kızarınca kapariyi, Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Lemon'ı ve tavuk suyunu ekleyin. Sos hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Adım 3

20 gr tereyağı - Birkaç dal maydanoz
Tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın. Maydanoz yaprakları serpip servis edin.