KIKKOMAN

Fıstık ezmeli çıtır tavuk butları

toplam süre **60 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **45 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

4	adet tavuk budu (toplam 500–600 gr; kemikli veya kemiksiz)
4 yemek kaşığı	bitkisel yağ
75 gr	kıtır fıstık ezmesi
6 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
4 yemek kaşığı	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
2	adet kırmızı soğan
1	adet küçük kırmızı biber
1	adet küçük sarı biber
250 gr	brokoli çiçeği

HAZIRLANIŞ

Adım 1

4 adet tavuk budu (toplam 500–600 gr; kemikli veya kemiksiz) - **2 yemek kaşığı** bitkisel yağ
Tavuk butlarını wok'ta biraz yağ ile, derisi alta gelecek şekilde orta ateşte 20 dakika kızartın. Çevirin ve 5 dakika daha pişirin.

Adım 2

75 gr kıtır fıstık ezmesi - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu **4 yemek kaşığı** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
Fırını 220°C (fanlı ızgara) ayarında ısıtın. Fıstık ezmesini Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame ile karıştırın. Tavukları fırın kabına alın, karışımla fırçalayın ve üzerine Kikkoman Panko serpin. Wok'taki yağı Panko'nun üzerine gezdirin.

Adım 3

2 adet kırmızı soğan - **1** adet küçük kırmızı biber - **1** adet küçük sarı biber
Soğanları soyun ve kök kısmı parçaları bir arada tutacak şekilde dilimleyin. Kırmızı biberi 3 cm'lik parçalara kesin. Sarı biberi de aynı şekilde kesin.

Adım 4

2 yemek kaşığı bitkisel yağ - **250 gr** brokoli çiçeği - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
Wok'a 2 yemek kaşığı bitkisel yağ ekleyin. Soğan ve biberleri 5 dakika orta ateşte soteleyin. Brokoliyi ekleyin, 5 dakika daha pişirin. Kısa bir süre Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame ile kaplayarak tamamlayın.

Adım 5

Sebzeler pişerken tavukları fırının üstten ikinci rafına yerleştirin ve 4-6 dakika kadar, altın rengi olana kadar pişirin. Yakından takip edin; Panko altın rengine döner dönmez hızlıca kararabilir. Tavukları sebzelerle birlikte servis edin.