KIKKOMAN

Taze soğanlı ponzu soslu tavuk

toplam süre **15 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	tavuk göğsü
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
4 yemek kaşığı	patates nişastası
4 yemek kaşığı	kızartma yağı

Ponzu sosu:

1	taze soğan
6 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 tatlı kaşığı	şeker
0,5 tatlı kaşığı	rende zencefil

Süsleme için:

Biraz marul, körpe ıspanak ya da kişniş
Biber iplikleri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 taze soğan - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 tatlı kaşığı** şeker - **0,5 tatlı kaşığı** rende zencefil
Taze soğanı yıkayın ve doğrayın. Zencefili soyun ve rendeleyin. Ardından tüm malzemeleri karıştırın.

Adım 2

300 gr tavuk göğsü - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **4 yemek kaşığı** patates nişastası - **4 yemek kaşığı** kızartma yağı
Tavuk göğsünü 3-4 santimlik küpler halinde kesin. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'la lezzetlendirin ve her tarafını patates nişastasıyla eşit şekilde kaplayın. Tamamen pişene kadar yağda 5 dakika kadar kızartın. Son 3 dakika, yemeğin kapağını kapatın.

Adım 3

Birinci adımda hazırlanan ponzu sosu - Marul, körpe ıspanak veya kişniş - Biber iplikleri
Tavuğu bir tabağa alın ve ilk adımda yaptığınız ponzu sosunu üzerine dökün. Marul, körpe ıspanak veya kişnişle süsleyin. Tercihinize göre biber iplikleri de ekleyebilirsiniz.