KIKKOMAN

Butter chicken ponzulla

kokonaisaika **110 min** **25 min** esivalmistelut **25 min** valmistus **60 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
2.005 kJ / 480 kcal

Rasva: **24,3 g** Proteiini: **43,2 g**
Hiilihydraatit: **19,5 g**

AINEKSET

4 annosta

600 g	broilerin rintafileetä
2	valkosipulinkynttä
1 pala	inkivääriä, n. 2 cm
2 tl	paprikajauhetta
8 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
300 g	jogurttia
1 tl	cayennepippuria
2 tl	garam masala -mausteseosta
2	sipulia
3 rkl	voita
700 ml	valutettuja säilyketomaatteja
2 rkl	tomaattisosetta
200 g	kermaa
1 hyppyselli nen	kanelia
2 tl	hunajaa (tai vaahterasiirappia tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike)
	Persiljaa koristeluun

VALMISTUS

Vaihe 1

600 g broilerin rintafileetä - **2** valkosipulinkynttä - **1 pala** inkivääriä, n. 2 cm - **2 tl** paprikajauhetta - **5 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **300 g** jogurttia - **1 tl** cayennepippuria - **2 tl** garam masala -mausteseosta
Paloittele broilerin filee. Silppua marinadia varten valkosipuli ja inkivääri hienoksi. Sekoita ne paprikajauheen, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeen, jogurtin, cayennepippurin ja garam masalan kanssa. Lisää broileri seokseen ja anna marinoitua ainakin 1 tunti. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Laita marinoidut broilerin palat uunivuokaan ja kypsennä n. 25 minuuttia (tai paista kuumassa öljyssä pannulla.)

Vaihe 2

2 sipulia - **1,5 rkl** voita - **700 ml** valutettuja säilyketomaatteja - **2 rkl** tomaattisosetta
Silppua sipulit ja kuullota voissa. Lisää valutetut tomaatit sekä tomaattisose ja anna kiehua hiljaa n. 20 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 3

1,5 rkl voita - **200 g** kermaa - **3 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **hyppysellinen** Hyppysellinen kanelia - **2 tl** hunajaa (tai vaahterasiirappia tai Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike) - Persiljaa koristeluun
Lisää pannulle broilerin palat (sekä halutessasi marinadi), loput voista sekä kerma ja kuumenna hetki. Mausta Kikkoman ponzu-sitrussoijakastikkeella, kanelilla sekä hunajalla.

Koristele persiljalla ja tarjoile.