

Kanaa sitrussoijakastikkeessa

kokonaisaika **35 min** 10 min esivalmistelut 25 min valmistus

AINEKSET

2 annosta

450 g	luuttomia ja nahattomia kanan reisipaloja
100 g	punasipulia
2	valkosipulinkynttä
20 ml	rypsiöljyä
20 g	kapriksia
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
300 ml	kanalientä
20 g	voita
	Muutama persiljan lehti
	Mustapippuria maun mukaan

VALMISTUS

Vaihe 1

450 g luuttomia ja nahattomia kanan reisipaloja - **100 g** punasipulia - **2** valkosipulinkynttä - **20 ml** rypsiöljyä - Mustapippuria maun mukaan
Leikkaa kana isoiksi suupaloina ja mausta pippurilla. Suikaloi sipuli ja silppua valkosipuli. Kuumenna rypsiöljy kattilassa ja kuullota sipuli sekä valkosipuli pehmeiksi. Lisä kana ja ruskista joka puolelta.

Vaihe 2

70 ml Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **300 ml** kanalientä - **20 g** kapriksia
Kun kana on ruskistunut, lisää kaprikset, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja kanaliemi. Kypsennä tulella 20–25 minuuttia, kunnes kastike sakenee hieman.

Vaihe 3

20 g voita - Muutama persiljan lehti
Sekoita voi kastikkeen joukkoon, kunnes se on sulanut. Koristele annokset persiljan lehdillä.