KIKKOMAN

Kanaa ponzu yuzu -kastikkeessa

kokonaisaika **15 min** **5 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

300 g	kanan rintafileetä
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
4 rkl	perunajauhoa
4 rkl	ruokaöljyä
Ponzu yuzu -kastike	
1	kevätsipuli
6 rkl	Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua
2 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 tl	sokeria
Topping:	
	Salaattia, babypinaattia tai korianteria
	Chililankoja

VALMISTUS

Vaihe 1

1 kevätsipuli - **6 rkl** Kikkoman Ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja yuzu-hedelmätäysmehua - **2 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl** sokeria - **0,5 tl** raastettua inkivääriä

Huuhtele ja silppua kevätsipuli. Kuori ja raasta inkivääri. Sekoita sitten kaikki kastikeainekset keskenään.

Vaihe 2

300 g kanan rintafileetä - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **4 rkl** perunajauhoa - **4 rkl** ruokaöljyä

Paloittele kana 3–4 cm kuutioiksi. Mausta palat Kikkomanin soijakastikkeella ja pyörittele perunajauhoissa. Paista paloja öljyssä n. 5 minuuttia, kunnes kana on kypsää. Peitä pannu kannella viimeisen 3 minuutin ajaksi.

Vaihe 3

Vaiheessa 1 valmistettu ponzu yuzu -kastike - Salaattia, babypinaattia tai korianteria - Chililankoja

Asettele kanan palat vadille ja kaada päälle ponzu yuzu -kastike. Koristele salaatilla, babypinaatilla tai korianterilla sekä chililangoilla.