KIKKOMAN

Kananrinta appelsiini-chili-soijamarinadissa

kokonaisaika **150 min** **10 min** esivalmistelut **120 min** marinointi **30 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

4	kananrintaa
2	chiliä
3	appelsiinin mehu
3 rkl	hunajaa
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	paprikajauhetta

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese ja halkaise chilit. Poista siemenet ja leikkaa viipaleiksi. (Jos pidät hieman vahvemmasta mausta, siemeniä ei tarvitse poistaa). Purista appelsiinien mehu pannulle lisää chilit ja anna haihtua ⅔ nesteestä.

Vaihe 2

Lisää hunaja, soijakastike ja paprikajauhe appelsiini-chiliseokseen.

Vaihe 3

Pese ja kuivaa kananrinnat ja anna marinoitua appelsiini-chili-soijamarinadissa noin kaksi tuntia. Grillaa marinoitu kana sivellen sitä jatkuvasti marinadilla.

Vaihe 4

Asettele valmiit kananrinnat tarjolle appelsiiniviipaleiden kera.