KIKKOMAN

Rapeat kananpalat kevätsipulikastikkeessa

kokonaisaika **30 min** **5 min** esivalmistelut **15 min** marinointi **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.191 kJ / 523 kcal

Rasva: **33,2 g** Proteiini: **44,1 g**
Hiilihydraatit: **9,5 g**

AINEKSET

4 annosta

4	kanankoipea ilman luita
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	perunajauhoja
	leivitykseen
	öljyä friteerausta varten

Kevätsipulikastike:

2	varrellista kevätsipulia, ohuina siivuina
10 g	pala inkivääriä, raastettuna
6 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
45 ml	valkoista balsamiviinietikkaa
30 ml	seesamiöljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Mausta kananpalat yhdellä ruokalusikallisella soijakastiketta ja anna lihan vetäytyä 15 minuuttia. Taputtele kananpalat talouspaperilla kuiviksi ja kääntele perunajauhoissa. Kuumenna friteerausöljy n. 160–170-asteiseksi ja paista kananpalat rapeiksi.

Vaihe 2

Kaada kaikki kevätsipulikastikkeen ainekset kulhoon ja sekoita ainekset huolellisesti keskenään. Paloittele friteeratut kananpalat siivuiksi ja kaada päälle kevätsipulikastiketta.