

# Rapeat kananpalat kevätsipulikastikkeessa

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

Ravintosisältö (per annos):  
**2191 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.