KIKKOMAN

Knusprige Pouletschenkel mit Frühlingszwiebel-Sauce

Gesamtzeit **30 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Marinierdauer **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'191 kJ / 523 kcal

Fett: **33.2 g** Eiweiss: **44.1 g**
Kohlenhydrate: **9.5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Pouletschenkel
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	etwas Maisstärke
	Öl zum Frittieren

Für Lauchzwiebeln-Sauce:

2	Stangen Frühlingszwiebeln, in dünne Streifen geschnitten
10 g	Ingwer, geraspelt
6 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
45 ml	Balsamico, weiss
30 ml	Sesamöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pouletfleisch mit 1 EL natürlich gebrauter Sojasauce vorwürzen und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschliessend Pouletfleisch abtupfen und in Maisstärke wenden. Frittieröl auf ca.160-170 °C erhitzen und Schenkel darin knusprig braten.

Schritt 2

Alle Zutaten für die Lauchzwiebeln-Sauce in eine Schüssel geben und gut vermischen. Gebackenes mit der Lauchzwiebeln-Sauce übergiessen.