KIKKOMAN

Kip met soja-citroenponzu & kappertjes

totale tijd **35 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **25 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

450 g	kippendijen zonder bot en zonder vel
100 g	rode ui
2	teentjes knoflook
20 ml	koolzaadolie
20 g	kappertjes
70 ml	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
300 ml	kippenbouillon
20 g	boter
	Enkele blaadjes peterselie
	Zwarte peper naar smaak

VOORBEREIDING

Stap 1

450 g kippendijen zonder bot en zonder vel - **100 g** rode ui - **2** teentjes knoflook - **20 ml** koolzaadolie - Zwarte peper naar smaak

Snijd de kip in grote hapklare stukken en breng op smaak met peper. Snijd de ui in plakjes en hak de knoflook fijn. Verhit de koolzaadolie in een pan, fruit de ui en knoflook tot het zacht is en voeg dan de kip toe. Bak de kip rondom lichtbruin.

Stap 2

70 ml Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **300 ml** kippenbouillon - **20 g** kappertjes

Voeg, wanneer de kip bruin is, de kappertjes, Kikkoman Ponzu Citroen en kippenbouillon toe. Laat het geheel 20-25 minuten op het vuur koken tot de saus iets is ingekookt.

Stap 3

20 g boter - Enkele blaadjes peterselie

Roer de boter erdoor tot deze gesmolten is. Serveer bestrooid met de peterselieblaadjes.