KIKKOMAN

Krokante kip drumsticks met lente-uisaus

totale tijd **30 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **15 min.** marineertijd **10 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.191 kJ / 523 kcal

Vetten: **33,2 g** Eiwitten: **44,1 g**
Koolhydraten: **9,5 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

4	kip drumsticks zonder bot
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Aardappelzetmeel
	Bakolie

Voor de lenteui-saus:

2	lente-uitjes in dunne reepjes
10 g	geraspte gember
6 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
45 ml	witte balsamico-azijn
30 ml	sesamolie

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng de kip op smaak met een eetlepel natuurlijk gebrouwen sojasaus. Een kwartier laten intrekken, daarna droogdeppen en door de aardappelzetmeel halen. Verhit de olie tot ongeveer 160-170°C en bak de kip totdat deze krokant is.

Stap 2

Doe alle ingrediënten voor de lente-uisaus in een kom en meng ze goed door elkaar. Snijd de gebakken kip in plakjes en giet de lente-uisaus er overheen.