KIKKOMAN

Chicken & Chips

Tempo total **210 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **180 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.856 kJ / 443 kcal

Gorduras totais: **17,7 g** Proteína: **23,7 g**
Hidratos de carbono: **45,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

2	dentes de alho
1	pedaço de gengibre (aprox. 2 cm)
400 g	de peito de frango
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colheres de sopa	de açúcar
	Pimenta preta acabada de moer
60 g	de amido de milho
500 g	de batatas fritas
	Gordura para fritar na fritadeira

PREPARAÇÃO

Passo 1

Descascar o alho e picar finamente. Descascar o gengibre e ralar finamente. Lavar o peito de frango, secar com papel, cortar em pedaços com aprox. 3x3 cm de tamanho, misturar com molho de soja, 2 colheres de sopa de água, açúcar, alho e gengibre, e deixar marinar durante cerca de 3 horas.

Passo 2

Tirar os pedaços de frango da marinada, secar com papel, temperar com pimenta e passar pelo amido.

Passo 3

Fritar os pedaços de frango e as batatas fritas até ficarem dourados e estaladiços e servir a gosto com ketchup.