

Frango com molho ponzu yuzu de cebolinha

Tempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

2 Porções

300 g de peito de frango
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

4 colheres de sopa de fécula de batata

4 colheres de sopa de óleo alimentar

Molho ponzu yuzu:

1 cebolinha
6 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu
2 colheres de chá Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
1 colher de chá açúcar

0,5 colheres de chá de gengibre ralado

Cobertura:

Um pouco de alface,
espinafres baby ou
coentros
Pedaços de malagueta

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 cebolinha - **6 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Yuzu - **2 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado - **1 colher de chá** de açúcar - **0,5 colheres de chá** de gengibre ralado
Lave e pique a cebolinha, descasque e rale o gengibre. Em seguida, misture todos os ingredientes para o molho ponzu yuzu.

Passo 2

300 g de peito de frango - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **4 colheres de sopa** de fécula de batata - **4 colheres de sopa** de óleo alimentar
Corte o peito de frango em pedaços pequenos (cubos de 3-4 cm), tempere com o molho de soja Kikkoman e cubra uniformemente com fécula de batata. Frite em óleo durante cerca de 5 minutos até ficarem totalmente cozinhados. Cubra durante os últimos 3 minutos.

Passo 3

O molho ponzu yuzu preparado no passo 1 - Um pouco de alface, espinafres baby ou coentros - Pedaços de malagueta
Sirva o frango num prato e verta sobre ele o molho ponzu yuzu do passo 1. Decore com alface, espinafres baby ou coentros e malaguetas, conforme preferir.