

Frango succulento à Teriyaki

Tempo total **45 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de marinada **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.284,5 kJ / 546 kcal

Gorduras totais: **39 g** Proteína: **29 g**
Hidratos de carbono: **16 g**

INGREDIENTES

4 Porções

500 g	de peitos de frango
100 ml	<u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u>
0,75 colheres de sopa	de gengibre ralado
	Amido de batata
	Óleo para fritar
100 g	de maionese
10 ml	de sumo de limão
10 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pique a carne em cubos pequenos. Coloque os cubos de carne num saco plástico, adicione o molho Kikkoman Teriyaki Marinade & Sauce e o gengibre ralado. Aperte delicadamente e massage a carne para que a marinada se espalhe uniformemente em todos os cubos.

Passo 2

Deixe por 30 minutos e remova toda a marinada e umidade da carne. Polvilhe com o amido de batata e frite a 170 ° C.

Passo 3

Sirva com uma fatia de limão fresco e molho de soja Kikkoman.