KIKKOMAN

Vista ponzu juzu mērcē ar lociņiem

Kopējais laiks **15 min.** **5 min.** sagatavošanas laiks **10 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

300 g	vistas krūtiņas filejas
1 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
4 ēdamk.	kartupeļu cietes
4 ēdamk.	cepamās eļļas
Ponzu juzu mērcei:	
1	lociņš
6 ēdamk.	Kikkoman Ponzu juzu
2 tējk.	Kikkoman Sezama eļļa
1 tējk.	cukura
0,5 tējk.	rīvēta ingvera
Garnējumam:	
	Nedaudz salātlapu, spinātu lapiņu vai koriandra
	Čili pavedieni

PAGATAVOŠANA

Solis 1

1 neliels lociņš - **6 ēdamk.** Kikkoman Ponzu juzu - **2 tējk.** Kikkoman Sezama eļļa - **1 tējk.** cukura - **0,5 tējk.** rīvēta ingvera
Nomazgā un sasmalcina lociņu, nomizo un sarīvē ingveru. Pēc tam visas ponzu juzu mērces sastāvdaļas samaisa kopā.

Solis 2

300 g vistas krūtiņas filejas - **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **4 ēdamk.** kartupeļu cietes - **4 ēdamk.** cepamās eļļas
Sagriez vistas krūtiņu kumosa lieluma gabaliņos (3-4 cm kubiņos), pievieno Kikkoman sojas mērci un vienmērīgi apviļā kartupeļu cietē. Apcep eļļā aptuveni 5 minūtes, līdz gaļa ir gatava. Pēdējās 3 minūtes cep zem vāka.

Solis 3

1. solī pagatavotā ponzu juzu mērce - Salātlapas, spinātu lapiņas vai koriandrs - Čili pavedieni
Kārto vistas gaļu šķīvī un pārlej ar 1. solī pagatavoto ponzu juzu mērci. Pēc izvēles rotā ar salātlapām, spinātu lapiņām vai koriandru un čili pavedieniem.