

## Världens godaste sojakyckling

Det här är ett recept som används flitigt här hemma. Älskar att testa nytt, men älskar lika mycket att ha favoriter att falla tillbaka på när idéerna tryter. Sojakyckling är jag uppväxt med och som tur är älskar mina barn och maken det lika mycket som jag gör. Vi brukar äta kycklingen med pommes frites.





## Världens godaste sojakyckling

### 5-6 personer

2 kg kycklingben eller kycklingklubbor (färska eller frysta)

200 g margarin

1-2 dl kinesisk soja

### Tillbehör

Pommes frites

Sallad

Smält margarinet. Häll i soja tills margarinet blir svart. Doppa kycklingdelarna i sojan och lägg i en ugnform. Häll resten av sojan över. Sätt in kycklingen i mitten av ugnen på 175 grader i 35 minuter. När det har gått 35 minuter, höj värmen till 225 grader. Flytta kycklingen längre ner i ugnen och sätt in pommes friten ovanför. När pommes friten är klar är kycklingen klar.