

Woody's Sweet 'n Sour Chicken (4 pers)

Ingredienser:

- 4 st kyckling klubbtor
- 1-2 dl Woody's Sweet 'n Sour
- ½ dl Sakura Ljus Soja
- 1 tsk salt

Lägg kycklingen, Sweet 'n Sour sås och soja i en plastpåse och marinera i kylskåp minst 1 timme. Pensla kycklingen med blandningen och strö över salt. Lägg kycklingklubbtor på en plåt och stek dem i ugnen 250 grader i ca 60 minuter. Vänd sida på klubbtor efter 30 minuter så andra sidan på klubbtor också får fin färg.

