



Wir unterbreiten Ihnen Vorschläge für schmackhafte Gerichte mit **Sanzoku Soße!!**

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Sanzoku Soße



Zutaten für eine Person

Hähnchenfleisch aus der Keule:80g
Spitzkohl:50g Zwiebeln:40g
Sojasprossen:30g Möhren:30g
Lauch:20g
Sanzoku (Schwarzer Pfeffer) Soße:60g

Zubereitung

- ①Hähnchenfleisch und Gemüse in mundgroße Stücke schneiden.
- ②In der Pfanne durchbraten, dann die Sanzoku Soße dazugeben.
- ③Am Ende die gebratenen Zutaten auf einen Teller geben.

Sanzoku-DON mit Hähnchenfleisch

Zutaten für eine Person

Hähnchenkeule:150g Zwiebeln:40g
Sanzoku (Schwarzer Pfeffer) Soße:50g
Reis:200g
Salatblätter:2-3 Blätter
Fein geschnittenes Nori-Blatt:Beliebig
Fein geschnittene Frühlingszwiebeln:Beliebig

Zubereitung

- ①Braten Sie das in mundgroße Stücke geschnittene Hähnchenfleisch und die Zwiebeln in einer heißen Pfanne.
- ②Wenn die Zutaten durchgebraten sind, geben Sie die Sanzoku Soße dazu.
- ③Geben Sie und die gebratenen Zutaten Reis in eine Schüssel und jede beliebige Beilage darauf.

