

Soi Polo kycklinglår

2.5 dl sojasås eller tamari
3 msk sött risvin
3 msk brunt socker
2 msk mörk sesamolja (rostad sesam)
1 msk färsk ingefära, hackad
8 st kycklinglår med skinn, urbenat
5 st schalottenlökar, tunt skurna (drygt 3 dl)
2.5 dl mjöl
5 st vitlöksklyftor, skivad (ca 3 msk)
1 st jalapeno pepparfrukt, tunt skivad
3 msk färsk koriander, hackad