KIKKOMAN

Pui Întreg în Marinadă cu Miere, Sos de Soia și Susan

Timp total **90 min.** **10 min.** timp de preparare **80 min.** timp de gătire

INGREDIENT

4 Porții

1	pui întreg
100 ml	Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural
	sucul și coaja rasă de la 1 portocală
1 lingură	miere lichidă
2 lingură	semințe de susan
1 linguriță	sare
1 un praf	praf de copt
1	căpățână de usturoi
1	portocală
1 lingură	Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

1 pui întreg

Preîncălzește cuptorul la 200°C. Așază puiul întreg într-o tavă sau într-un vas pentru copt.

Pasul 2

1 căpățână de usturoi - **1** portocală - **1 lingură** Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural

Taie portocala în sferturi și îndepărtează partea superioară a căpățânii de usturoi. Toarnă 1 lingură de Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural în interiorul puiului, apoi umple cavitatea cu bucățile de portocală și căpățâna de usturoi.

Pasul 3

100 ml Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural - sucul și coaja rasă de la 1 portocală - **1 lingură** miere lichidă - **2 lingură** semințe de susan - **1 linguriță** sare - **1 un praf** praf de copt

Într-un bol, amestecă 100 ml de Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural, sucul de portocală (păstrează coaja rasă pentru final), mierea, semințele de susan, sarea și praful de copt.

Pasul 4

Coace puiul în cuptorul preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 1 oră și 20 de minute sau până când este bine pătruns, iar pielea devine rumenă și crocantă.

Pasul 5

Scoate puiul din cuptor și presară deasupra coaja rasă de portocală păstrată anterior. Servește imediat și bucură-te de combinația perfectă dintre aromele citrice, dulceața mierii și gustul bogat de

umami al sosului de soia.