KIKKOMAN

Grillade teriyaki kycklingspett

Total tid **95 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för marinering

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	benfri kyckling (se tips)
6 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
400 g	gurka, skalad
1	mild röd chili, skuren i ringar (eller 1 mild chilipeppar)
2	kvistar mynta, bladen plockade
2 msk	Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml)
3 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1	lime, skuren i 8 klyftor
3	salladslökar, skurna i ringar
1 msk	rostade sesamfrön
Samt:	
	spett

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g benfri kyckling (se tips) - **3 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
Skär kycklingen i 2 cm stora kuber. Marinera i Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung i minst 1 timme.

Steg 2

400 g gurka, skalad - **1** mild röd chili, skuren i ringar (eller 1 mild chilipeppar) - **2** kvistar mynta, bladen plockade - **2 msk** Kikkoman Smaksättning för sushiris (125ml) **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja
Dela gurkan på längden i fyra delar och ta bort kärnorna. Skär kvartarna i skivor i vinkel. Marinera med chili, mynta, Kikkoman kryddblandning för sushiris, Kikkoman sojasås och Kikkoman sesamolja.

Steg 3

Samt:

3 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak - spett
Trä kycklingen på spetten och stek på medelvärme på grillen eller i en stekpanna i cirka 12 minuter, vänd regelbundet. Pensla med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och grilla i ytterligare 3 minuter, pensla då och då.

Steg 4

1 lime, skuren i 8 klyftor - **3** salladslökar, skurna i ringar - **1 msk** rostade sesamfrön
Servera de grillade teriyaki-kycklingspetten med gurksalladen och limeklyftor, strö sedan över salladslök och sesamfrön.