

Kyckling marinerad i rökig whisky

Total tid **180 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **45 Min.** Tillagningstid **120 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):

2.692 kJ / 644 kcal

Fett: **41 g** Protein: **42 g**

Kolhydrater: **28 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

- 3** vitlöksklyftor
- 3 msk** bordssenap
- 4 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung
- 0,5 msk** honung (eller farinsocker)
- 4 msk** whisky
- 1 nypa** peppar
- 400 g** kycklingklubbor
- För dekoration (valfritt):**
- 1** kvist färsk rosmarin
- 1** citron
- 1** vitlök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

3 vitlöksklyftor - **3 msk** bordssenap - **4 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung - **0,5 msk** honung (eller farinsocker) - **4 msk** whisky - **1 nypa** peppar

Pressa vitlöken och tillsätt bordssenap, Kikkoman Teriyaki BBQ-sås Honung, honung (eller farinsocker), whisky och peppar. Blanda ingredienserna noggrant.

Steg 2

400 g kycklingklubbor

Pensla kycklingklubbarna noggrant med den förberedda marinaden och ställ i kylan i minst 2 timmar.

Steg 3

1 kvist färsk rosmarin - **1** citron - **1** vitlök

Grädda kycklingen i ugnen (35 - 45 minuter i 180 °C) eller grilla (ca 30 minuter på ett förvärt galler).

Du kan förfina rätten genom att garnera den med en kvist rosmarin, grillade citronklyftor och rostade vitlökshalvor.