

# Kyckling marinerad i rökig whisky

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

Näringsinnehåll (per portion):  
**2692 kJ / 644 kcal**

Fett: **41 g** Protein: **42 g**  
Kolhydrater: **28 g**

## INGREDIENSE

### R

**2 Portioner**

- 3** vitlösklyftor
- 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** vitlösklyftor - **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 kycklingklubborna 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 förvämt galler).

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