

Grillede teriyaki-kyllingespyd

Samlet tid **95 min.** 20 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid **60 min.** Marineringsstid

INGREDIENSER

2 Portioner

- 300 g** udbenet kylling (se tip)
- 6 spsk.** [Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag](#)
- 400 g** agurk, skrællet
- 1** mild rød chili, skåret i skiver (eller 1 mild chili)
- 2** kviste mynte, bladene heraf
- 2 spsk.** [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(125ml\)](#)
- 3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
- 2 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 1** lime, skåret i 8 både
- 3** forårsløg, skåret i skiver
- 1 spsk.** ristede sesamfrø
- Derudover:** spyd

FREM GANGSMÅDE

Step 1

300 g udbenet kylling (se tip) - **3 spsk.** [Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag](#)
Skær kyllingen i tern på 2 cm. Mariner dem i Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning i mindst 1 time.

Step 2

400 g agurk, skrællet - **1** mild rød chili, skåret i skiver (eller 1 mild chili) - **2** kviste mynte, bladene heraf - **2 spsk.** [Kikkoman Kryddersauce for Sushiris \(125ml\)](#) **3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) **2 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
Skær agurken i kvarte på langs, og fjern kernerne. Skær hver kvart i diagonale skiver. Mariner dem i chili, mynte, Kikkoman kryddersauce til sushiris, Kikkoman sojasauce og Kikkoman sesamolie.

Step 3

Derudover:

3 spsk. [Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag](#) - spyd
Stik kyllingekødet på spyd, og tilbered dem ved middelhøj varme på en grill eller grillpande i ca. 12 minutter under jævnlig vending. Pensl dem med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og grill dem i yderligere 3 minutter. Sørg for at pensle med jævne mellemrum.

Step 4

1 lime, skåret i 8 både - **3** forårsløg, skåret i skiver - **1 spsk.** ristede sesamfrø
Server de grillede teriyaki-kyllingespyd med agurkesalat og limebåde. Drys med forårsløg og sesamfrø inden servering.