KIKKOMAN

Grillede teriyaki-kyllingespyd

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

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

FREMGANGSMÅDE

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.