

Kylling marineret i røget whisky

Samlet tid **180 min.** 15 min. Arbejdstid **45 min.** Tilberedningstid **120 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
2692 kJ / 644 kcal

Fedt: **41 g** Protein: **42 g**
Kulhydrater: **28 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

- 3** fed hvidløg
- 3 spsk.** sennep
- 4 spsk.** Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med Honning
- 0,5 spsk.** honning (eller brun farin)
- 4 spsk.** whisky
- 1 nip** peber
- 400 g** kyllingelår
- Pynt (valgfrit):**
- 1** kvist frisk rosmarin
- 1** citron
- 1** knold hvidløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

3 fed hvidløg - **3 spsk.** sennep - **4 spsk.** Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med Honning - **0,5 spsk.** honning (eller brun farin) - **4 spsk.** whisky - **1 nip** peber
Pres hvidløg og tilsæt sennep, Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, honning (eller brun farin), whisky og peber. Bland det hele godt sammen.

Step 2

400 g kyllingelår
Vend kyllingelårene i marinaden og stil dem på køl i minimum 2 timer.

Step 3

1 kvist frisk rosmarin - **1** citron - **1** knold hvidløg
Bag kyllingelårene i en ovn (35-45 minutter ved 180 °C) eller grill dem (ca. 30 minutter på en forvarmet rist).

Du kan forfine retten ved at pynte med en kvist af frisk rosmarin, grillede citronbåde og ristede halve hvidløg.