KIKKOMAN

Kyllinge-lollipops

Samlet tid **190 min.** **20 min.** Arbejdstid **120 min.** Marineringstid **50 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.904 kJ / 455 kcal

Fedt: **17 g** Protein: **3 g**
Kulhydrater: **2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

12	kyllinge(under)lår
3 spsk.	Dijonsennep
1 tsk.	rapsolie
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Salt og friskmalet Peber
1 bundt	forårsløg
3 spsk.	hvide sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Fjern skindet fra kyllingelårene. Skær derefter gennem senerne på knoglen og tryk forsigtigt ned på kødet med tommel- og pegefinger, så man kan holde i benene på den blottede knogle som en lollipop.

Step 2

Bland sennep, olie og KIKKOMAN sojasauce og pensl kyllinge-lollipopsene med blandingen. Skal marinere flere timer eller natten over. 30 minutter før de grilles, drysses kyllinge-lollipopsene over med salt og peber.

Step 3

Grillen forberedes til den indirekte grillmetode og forvarmes til 180-200°C. Lollipopsene placeres i den indirekte zone og grilles i cirka 50 minutter.

Step 4

I mellemtiden vaskes og tørres forårsløgene og brunes kortvarigt hele over direkte varme.

Step 5

Kort før slutningen af kogetiden pensles lollipopsene igen med marinaden og drysses med sesamfrø. Lollipopsene grilles færdige og serveres med forårsløgene.