KIKKOMAN

Kyllingelever grillet på spyd

Samlet tid **15 min.** **5 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
513 kJ / 122 kcal

Fedt: **4,1 g** Protein: **14 g**
Kulhydrater: **6,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

240 g	kyllingelever
6 spsk.	Kikkoman Yakitori Sauce
Eller	
4 spsk.	Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende
Eller Sauce til kyllingeleverspyd:	
1 spsk.	honning
2 spsk.	rødvin
2,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5 spsk.	planteolie
0,5 spsk.	sansho-peber (eller hvid peber)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1. Rens kyllingeleveren for hinder, årer og blodrester. Skyl leveren, dup den tør, og skær den i stykker à ca. 15 g. Sæt stykkerne på spyd.
   Varm planteolien op på en pande, og steg kyllingeleverspyddene ved jævn varme i ca. 3 minutter under låg. Vend spyddene, og lad dem stege videre i ca. 1 minut. Læg spyddene på en tallerken, og hold dem varme.
   Hæld den resterende olie af panden. Varm Yakitori saucen (eller Kikkoman sød sauce til ris) op på panden. Læg spyddene på panden igen, og ryst panden, så saucen fordeles jævnt over spyddene.
   Anret spyddene på en tallerken, og drys med sansho-peber (eller hvid peber) inden servering.

Step 2

Tilberedning uden Kikkoman Yakitori sauce (eller Kikkoman sød sauce til ris):

1. Indtil stegningen af spyddene er fremgangsmåden den samme. Hæld den resterende olie af panden. Varm honningen og rødvinen op på panden, og lad blandingen småkoge, til honningen er opløst. Tilsæt sojasauce, og lad det hele koge op, indtil saucen begynder at blive lidt mere tyktflydende.
2. Læg spyddene på panden igen, og ryst

panden, så saucen fordeles jævnt over spyddene.

3. Anret spyddene på en tallerken, og drys med sansho-peber (eller hvid peber) inden servering.