KIKKOMAN

Grillspyd med teriyakikylling

total tid **95 min.** **20 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid **60 min.** marineringstid

INGREDIENSER

2 porsjoner

300 g	kylling uten bein (se tips)
6 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak
400 g	agurk, skrelt
1	mild rød chili, skåret i ringer (eller 1 annen mild paprika)
2	kvister mynte, bladene plukket
2 ss	Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml)
3 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
1	lime, skåret i 8 båter
3	vårløk, skåret i ringer
1 ss	ristede sesamfrø
Pluss:	
	grillspyd

TILBEREDNING

Steg 1

300 g kylling uten bein (se tips) - **3 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak
Skjær kyllingen i 2 cm store terninger. Mariner i Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning i minst 1 time.

Steg 2

400 g agurk, skrelt - **1** mild rød chili, skåret i ringer (eller 1 annen mild paprika) - **2** kvister mynte, bladene plukket - **2 ss** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris (125ml) **3 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus **2 ss** Kikkoman ristet Sesamolje
Del agurken i fire på langs og fjern frøene. Skjær hver del i skrå skiver. Mariner i chili, mynte, Kikkoman Kryddersaus for Sushiris, Kikkoman Soyasaus og Kikkoman Sesamolje.

Steg 3

3 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak - Grillspyd
Tre kyllingen på spydene og stek på middels varme på grillen eller i en grillpanne i ca. 12 minutter, mens du snur dem jevnlig. Pensle med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning og grill i ytterligere 3 minutter, mens du pensler på nytt av og til.

Steg 4

1 lime, skåret i 8 båter - **3** vårløk, skåret i ringer - **1 ss** ristede sesamfrø
Server grillspydene med teriyakikylling sammen med agurksalat og limebåter. Dryss til slutt over vårløk og sesamfrø.