

Kylling-lollipop

total tid **190 min.** 20 min. tilberedningstid **120 min.** marineringsstid **50 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.904 kJ / 455 kcal

Fett: **17 g** Protein: **3 g**
Karbohydrater: **2 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

12	kyllingklubber
3 ss	Dijon-sennep
1 ts	rapsolje
2 ss	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
	Salt og nykvernet pepper
1 bunt	vårløk
3 ss	hvite sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

Fjern skinnet på kyllingklubbene. Deretter skjærer du av senene ved benet og skyver kjøttet forsiktig ned med tommel og pekefinger, slik at man kan holde kyllingklubben i benet som en slags kjærlighet på pinne.

Steg 2

Bland sennep, olje og Kikkoman soyasaus og pensle kyllingklubbene med dem. Mariner dem i flere timer eller natten over. Strø salt og pepper på kyllingklubbene 30 minutter før de grilles.

Steg 3

Forbered grillen til indirekte grilling og forvarm til 180 - 200 °C. Legg kyllingklubbene i den indirekte sonen og grill dem i 50 minutter.

Steg 4

I mellomtiden vasker og tørker de vårløkene og bruner dem raskt på direkte varme.

Steg 5

Når kyllingklubbene er nesten ferdigstekt, pensler du dem med marinaden igjen og strør sesamfrø over. Grill ferdig kyllingklubbene og server dem med vårløken.