

# Yakitori med kylling og røykfylt honning

total tid **20 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2.263 kJ / 540 kcal**

Fett: **32,6 g** Protein: **36,3 g**  
Karbohydrater: **23,7 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

**400 g** kyllinglår, uten bein  
**100 dl** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#)  
**1 ss** stekeolje

## TILBEREDNING

### Steg 1

**400 g** kyllinglår, uten bein

Skjær kyllingen i munnfullstore biter og tre dem på spyd.

### Steg 2

**100 g** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#) - **1 ss** stekeolje

Drypp stekeolje på kyllingen. Grill til den får en lett skorpe, glaser med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning, og grill igjen til den karamelliseres. Server straks.