

Grillowane szaszłyki z kurczaka teriyaki

Czas ogółem **95 min** 20 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania **60 min** Czas marynowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

300 g	kurczaka bez kości (zobacz: wskazówka)
6 łyżki	<u>Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman</u>
400 g	ogórka, obranego
1	łagodna czerwona papryczka chili, pokrojona w krążki (lub 1 łagodna papryczka chili)
2	gałązki mięty, z obciętymi listkami
2 łyżki	<u>Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml)</u>
3 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
2 łyżki	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
1	limonka, pokrojona na 8 łódeczek
3	dymki, pokrojone w krążki
1 łyżka	prażonego sezamu
Dodatkowo:	patyczki do szaszłyków

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

300 g kurczaka bez kości (patrz wskazówka) - **3 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Kurczaka pokrój w kostkę o boku 2 cm. Marynuj w Sosie Teriyaki z miodem Kikkoman przez co najmniej 1 godzinę.

Krok 2

400 g ogórka, obranego - **1** łagodna czerwona papryczka chili, pokrojona w krążki (lub 1 łagodna papryczka chili) - **2** gałązki mięty, z obciętymi listkami - **2 łyżki** Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (125ml) **3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman **2 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Ogórka przekrój wzdłuż na ćwiartki i usuń nasiona. Następnie pokrój pod kątem ćwiartki na plasterki. Zamarynuj w chili, mięcie, Przyprawie do ryżu Kikkoman, Sosie sojowym Kikkoman i Oleju sezamowym Kikkoman.

Krok 3

Dodatkowo:

3 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman - patyczki do szaszłyków
Nabij kurczaka na patyczki i grilluj na średnim ogniu na grillu lub patelni grillowej przez około 12 minut, regularnie obracając. Posmaruj Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman i grilluj przez kolejne 3 minuty, od czasu do czasu smarując.

Krok 4

1 limonka pokrojona na 8 łódeczek - **3** dymki, pokrojone w krążki - **1 łyżka** prażonego sezamu
Podawaj grillowane szaszłyki z kurczaka teriyaki z sałatką ogórkową i łódeczkami limonki, a następnie posyp dymką i sezamem.

