KIKKOMAN

Grillezett teriyaki csirkenyársak

Teljes idő **95 perc.** **20 perc.** előkészítési idő **15 perc.** főzési idő **60 perc.** pácolási idő

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

300 g	csont nélküli csirkehús
6 ek.	Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz
400 g	uborka, meghámozva
1	enyhén csípős piros chili, karikára vágva
2	ág friss menta
2 ek.	Kikkoman Sushi rizs fűszerszósz (125 ml)
3 ek.	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
2 ek.	Kikkoman Szezámmagolaj
1	lime, 8 cikkre vágva
3	szál újhagyma, felkarikázva
1 ek.	pirított szezámmag
	nyársak

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

300 g csont nélküli csirkehús - **3 ek.** Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz
A csirkét 2 cm-es kockákra vágjuk, majd a teriyaki BBQ szósszal legalább 1 órán át pácoljuk.

Lépések 2

400 g uborka, meghámozva - **1** enyhén csípős piros chili, karikára vágva - **2** ág friss menta - **2 ek.** Kikkoman Sushi rizs fűszerszósz (125 ml) **3 ek.** Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz **2 ek.** Kikkoman Szezámmagolaj
Az uborkát hosszában negyedeljük, kimagozzuk, majd ferdén felszeleteljük. Összeforgatjuk a chilivel, mentával, sushi rizsecettel, szójaszósszal és szezámolajjal.

Lépések 3

Továbbá:

3 ek. Kikkoman Mézes-füstös ízű teriyaki BBQ szósz - nyársak
A csirkét nyársra húzzuk, majd közepes hőfokon kb. 12 percig grillezzük, forgatás közben sűrűn kenve a szósszal.

Lépések 4

1 lime, 8 cikkre vágva - **3** szál újhagyma, felkarikázva - **1 ek.** ek pirított szezámmag Uborkasalátával, lime-mal, újhagymával és szezámmaggal tálaljuk.