KIKKOMAN

Grilované kuřecí špízy v teriyaki omáčce

Celkový čas vaření **95 min.** **20 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření **60 min.** Doba marinování

INGREDIENCE

2 Porce

300 g	kuřecího masa bez kostí (viz tip)
6 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
400 g	okurky, oloupané
1	jemně pálivá červená čili papřička nakrájená na kolečka
2	snítky máty, otrhané lístky
2 polévkové lžíce	Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml)
3 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
1	limetka, nakrájená na 8 dílků
3	jarní cibulky, nakrájené na kolečka
1 polévková lžíce	pražených sezamových semínek
Bude potřeba:	
	jehly na grilování

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

300 g kuřecího masa bez kostí (viz. tip) - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
Nakrájejte kuřecí maso na kostky o velikosti asi 2 cm. Naložte je do Kikkoman Teriyaki BBQ omáčky s medem a nechte marinovat alespoň 1 hodinu.

Krok 2

400 g okurky, oloupané - **1** jemně pálivá červená čili papřička nakrájená na kolečka - **2** snítky máty, otrhané lístky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (125ml) **3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo **2 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej
Podélně rozkrojte okurku na čtvrtiny a odstraňte semínka. Poté ji šikmo nakrájejte na plátky. Promíchejte ji s čili, mátou, Kikkoman Dochucovadlem sushi rýže, Kikkoman Sójovou omáčkou a Kikkoman Sezamovým olejem.

Krok 3

Také:

3 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí - jehly
Napíchněte kuřecí maso na špejle a grilujte je na středním ohni nebo v grilovací pánvi asi 12 minut, pravidelně otáčejte. Poté potřete Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem a grilujte ještě asi 3 minuty, občas znovu potřete.

Krok 4

1 limetka, nakrájená na 8 dílků - **3** jarní cibulky, nakrájené na kolečka - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek
Grilované kuřecí špízy podávejte v teriyaki omáčce

s okurkovým salátem a měsíčky limetky. Poté posypte jarní cibulkou a sezamovými semínky.