

Dumanlı viskide marine edilmiş tavuk

toplam süre **180 dak.** 15 dak. hazırlık süresi **45 dak.** pişme süresi **120 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2692 kJ / 644 kcal

Yağ: **41 gr** Protein: **42 gr**
Karbonhidrat: **28 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 3** diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı** sofr hardali
- 4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos
- 0,5 yemek kaşığı** bal (ya da esmer şeker)
- 4 yemek kaşığı** viski
- 1 tutam** tuz
- 400 gr** tavuk baget
- Süsleme için (tercihe bağlı):**
- 1** dal taze biberiye
- 1** limon
- 1** baş sarımsak

HAZIRLANIŞ

Adım 1

3 diş sarımsak - **3 yemek kaşığı** sofr hardali - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos - **0,5 yemek kaşığı** bal (ya da esmer şeker) - **4 yemek kaşığı** viski - **1 tutam** tuz
Sarımsakları ezin. Ardından sofr hardalını, Kikkoman Ballı Teriyaki Barbekü Sos'unu, balı (ya da esmer şekeri) viskiyi ve karabiberi ekleyin. Tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

Adım 2

400 gr tavuk baget
Tavuk bagetlerini hazırladığınız marinasyonla kaplayın ve en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Adım 3

1 dal taze biberiye - **1** limon - **1** baş sarımsak
Tavuğu 180 derece ısıtılmış fırında 34-45 dakika pişirin. Eğer ızgarada pişirecekseniz, önceden ısıtılmış ızgarada 30 dakika yeterli.

Pişen tavukları biberiye, limon dilimleri ve kavrulmuş sarımsak ile servis edebilir, lezzetini artırabilirsiniz.