KIKKOMAN

Izgara teriyaki tavuk şişleri

toplam süre **95 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi **60 dak.** marine süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	derisiz ve kemiksiz tavuk ("İpucu" bölümüne göz atın!)
6 yemek kaşığı	Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu
400 gr	soyulmuş salatalık
1	adet hafif acı kırmızı biber (halkalar halinde doğranmış)
2	dal yaprakları ayıklanmış nane
2 yemek kaşığı	Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml)
3 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1	adet yeşil limon (8 dilim)
3	adet taze soğan (halkalar halinde doğranmış)
1 yemek kaşığı	kavrulmuş susam
Ek olarak:	
	Şişler

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr derisiz ve kemiksiz tavuk ("İpucu" bölümüne göz atın!) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Tavuğu 2 cm'lik küpler hâlinde kesin. En az 1 saat boyunca Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey ile marine edin.

Adım 2

400 gr soyulmuş salatalık - **1** adet hafif acı kırmızı biber (halkalar halinde doğranmış) - **2** dal nane (yaprakları ayıklanmış) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi (125ml) **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

Salatalığı boylamasına dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın. Dilimleri verev olarak kesin. Biber, nane, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve Kikkoman Toasted Sesame Oil ile karıştırıp marine edin.

Adım 3

3 yemek kaşığı Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu - Şişler

Tavukları şişlere dizin. Orta ateşte ızgarada veya ızgara tavada yaklaşık 12 dakika, düzenli çevirerek pişirin. Üzerine Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce with Honey fırçalayın ve 3 dakika daha pişirin.

Adım 4

1 adet yeşil limon (8 dilim) - **3** adet taze soğan (halkalar halinde doğranmış) - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam

Izgara teriyaki tavuk şişlerini salatalık salatasıyla birlikte servis edin. Üzerine taze soğan ve kavrulmuş susam serpin. Yeşil limon dilimleriyle sunun.