

Grillatut teriyakibroilerivartaat

kokonaisaika **95 min** 20 min esivalmistelut 15 min valmistus 60 min marinointi

AINEKSET

2 annosta

- 300 g** broileria ilman luita (ks. vinkki)
- 6 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
- 400 g** kurkkua kuorittuna
- 1** mieto punainen chili siivuina
- 2** mintun oksaa, lehdet irroteltuina
- 2 rkl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml)
- 3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy
- 1** limetti leikattuna 8 lohkoon
- 3** kevätsipulia leikattuna rinkuloiksi
- 1 rkl** seesaminsiemeniä
- Lisäksi:** varrastikkuja

VALMISTUS

Vaihe 1

300 g broileria ilman luita (ks. vinkki) - **3 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Leikkaa broileri 2 x 2 cm kuutioiksi. Marinoi ainakin tunnin verran Kikkoman teriyaki-BBQ-kastikkeessa.

Vaihe 2

400 g kurkkua kuorittuna - **1** mieto punainen chili siivuina - **2** mintun oksaa, lehdet irroteltuina - **2 rkl** Kikkoman maustekastike sushiriisille (125ml) **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike **2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy

Leikkaa kurkku pituussuunnassa neljään osaan ja poista siemenet. Leikkaa neljäsosat vinottain viipaleiksi. Sekoita kurkunpalat, chili, minttu, Kikkoman maustekastike sushiriisille, Kikkoman soijakastike ja Kikkoman seesamiöljy.

Vaihe 3

Lisäksi:

3 rkl Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - varrastikkuja

Pujottele broileri varrastikkuihin ja kypsennä keskilämmöllä grillissä tai parilapannulla n. 12 minuuttia. Kääntelevartaaita useaan kertaan. Sivelevartaaita Kikkoman teriyaki-BBQ-kastikkeella ja grillaa vielä 3 minuuttia sivellen välillä kastikkeella.

Vaihe 4

1 limetti leikattuna 8 lohkoon - **3** kevätsipulia leikattuna rinkuloiksi - **1 rkl** seesaminsiemeniä

Ripottelevartaaiden ja kurkkusalaatin päälle kevätsipulia ja seesaminsiemeniä ja tarjoile limettilohkojen kera.