KIKKOMAN

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. Käänteile vartaita useaan kertaan. Sivele vartaat 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

Ripottele vartaiden ja kurkkusalaatin päälle kevätsipulia ja seesaminsiemeniä ja tarjoile limettilohkojen kera.