KIKKOMAN

Mausteisia koipireisiä tillikastikkeella

kokonaisaika **220 min** **15 min** esivalmistelut **35 min** valmistus **170 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
1.465 kJ / 350 kcal

Rasva: **20 g** Proteiini: **30 g**
Hiilihydraatit: **10 g**

AINEKSET

2 annosta

2	kanan koipireittä
150 ml	piimää
2	valkosipulinkynttä silputtuna
1 tl	savupaprikajauhetta
2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl	oliiviöljyä
120 g	kreikkalaista jogurttia
1 rkl	tuoretta tilliä silputtuna
1 tl	sitruunamehua
2 tl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
10 g	tuoretta tilliä koristeluun

VALMISTUS

Vaihe 1

2 kanan koipireittä - **150 ml** piimää - **2** valkosipulinkynttä silputtuna - **1 tl** savupaprikajauhetta - **2 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** oliiviöljyä

Sekoita piimä, silputtu valkosipuli, paprikajauhe, Kikkoman kimchi-chilikastike ja Kikkomanin soijakastike kulhossa. Lisää koipireidet ja varmista, että ne ovat kokonaan marinadin peitossa. Peitä kulho kannella ja jätä marinoitumaan ainakin kahdeksi tunniksi tai mielellään yön yli. Lämmitä grilli keskilämmölle. Nosta koipireidet marinadista, valuta liika marinadi pois ja sivele ne oliiviöljyllä. Kypsennä koipireisiä grillissä 30–40 minuuttia välillä kääntäen, kunnes sisälämpötila on 75 °C ja nahka on rapeaa ja hiukan hiiltynyttä.

Vaihe 2

120 g kreikkalaista jogurttia - **1 rkl** tuoretta tilliä silputtuna - **1 tl** sitruunamehua - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **10 g** tuoretta tilliä koristeluun

Yhdistä kreikkalainen jogurtti, silputtu tilli, sitruunamehu ja Kikkomanin soijakastike pienessä kulhossa. Sekoita hyvin ja mausta. Kun kanan koipireidet ovat kypsiä, ota ne pois grillistä ja anna vetäytyä muutama minuutti. Tarjoile grillatut koipireidet tillikastikkeen kera ja koristele tuoreella tillillä.