

Якитори из курицы с медом и ароматом копчения

Общее время 20 мин 10 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 263 кДж / 540 ккал

Жиры: 32,6 г Белки: 36,3 г

Углеводы: 23,7 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г филе куриного бедра
100 г барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
1 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г филе куриного бедра

Нарежьте курицу на маленькие кусочки и наколите на шпажки.

Шаг 2

100 г барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения - 1 ст. л. растительного масла

Сбрызните курицу растительным маслом.

Обжарьте на гриле до появления легкой корочки, затем смажьте барбекю-соусом

Терияки Kikkoman с медом и снова обжарьте на гриле до карамелизации. Подавайте сразу же.