KIKKOMAN

Куриные шашлычки терияки

Общее время **95 мин** **20 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления **60 мин** Время маринования

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	курицы без костей (см. совет)
6 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
400 г	огурца, очищенного от кожуры
1	неострый красный чили, нарезанный колечками
2	веточки мяты, только листья
2 ст. л.	приправы Kikkoman для суши
3 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
1	лайм, нарезанный на 8 долек
3	зелёных лука, нарезанных колечками
1 ст. л.	жареного кунжута
Также:	
	шпажки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

300 г курицы без костей (см. совет) - **3 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Нарежьте курицу кубиками размером 2 см. Замаринуйте в барбекю-соусе Терияки Kikkoman не менее чем на 1 час.

Шаг 2

400 г огурца, очищенного от кожуры - **1** неострый красный чили, нарезанный колечками - **2** веточки мяты, только листья - **2 ст. л.** приправы Kikkoman для суши **3 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Огурец разрежьте на четыре части в длину и удалите семена. Четвертинки нарежьте на кусочки по косой. Замаринуйте с перцем, мятой, приправой Kikkoman для суши, соевым соусом Kikkoman и кунжутным маслом Kikkoman.

Шаг 3

Также:

3 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения - шпажки

Нанижите курицу на шпажки и готовьте на среднем огне на гриле или в сковороде-гриль около 12 минут, регулярно переворачивая. Смажьте барбекю-соусом Терияки Kikkoman и готовьте ещё 3 минуты, периодически смазывая соусом.

Шаг 4

1 лайм, нарезанный на 8 долек - **3** зелёных лука, нарезанных колечками - **1 ст. л.** жареного кунжута

Подавайте куриные шашлычки терияки с огуречным салатом и дольками лайма, затем посыпьте зелёным луком и кунжутом.