KIKKOMAN

Spiedini di pollo Teriyaki alla griglia

Tempo totale **95 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di marinatura

INGREDIENTI

2 Porzioni

300 g	di petto di pollo senza ossa (vedi suggerimento)
6 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
400 g	di cetriolo, sbucciato
1	peperone rosso dolce, tagliato a rondelle (oppure 1 peperoncino dolce)
2	rametti di menta, foglie staccate
2 cucchiai	Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)
3 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiai	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1	lime, tagliato in 8 spicchi
3	cipollotti, tagliati a rondelle
1 cucchiaio	di semi di sesamo tostati
In aggiunta:	
	spiedini

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di petto di pollo senza ossa (vedi suggerimento) - **3 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
Tagliare il pollo a cubetti di 2 cm. Marinare con la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman per almeno 1 ora.

Passaggio 2

400 g di cetriolo, sbucciato - **1** peperone rosso dolce, tagliato a rondelle (oppure 1 peperoncino dolce) - **2** rametti di menta, foglie staccate - **2 cucchiai** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) **3 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Tagliare il cetriolo in quarti nel senso della lunghezza ed eliminare i semi. Affettare i quarti con un taglio obliquo. Marinare con il peperone, la menta, il Condimento per Riso Kikkoman, la Salsa di Soia Kikkoman e l'Olio di Sesamo Kikkoman.

Passaggio 3

In aggiunta:

3 cucchiai Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato - spiedini
Infilare il pollo sugli spiedini e cuocere a fuoco medio sulla griglia o in una piastra per circa 12 minuti, girando regolarmente. Spennellare con la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman e grigliare per altri 3 minuti, spennellando di tanto in tanto.

Passaggio 4

1 lime, tagliato in 8 spicchi - **3** cipollotti, tagliati a rondelle - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati
Servire gli spiedini di pollo teriyaki con l'insalata di cetrioli e gli spicchi di lime, quindi cospargere con i

cipollotti e i semi di sesamo.