

# Yakitori di pollo affumicato con miele

Tempo totale **20 Min** 10 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

**2.263 kJ / 540 kcal**

Grassi: **32,6 g** Proteine: **36,3 g**

Carboidrati: **23,7 g**

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

- 400 g** di sovracosce di pollo disossate
- 80 ml** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
- 1 cucchiaio** cucchiaio di olio di semi

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**400 g** di sovracosce di pollo disossate

Tagliare il pollo in pezzi a misura di boccone e infilarli sugli spiedini.

### Passaggio 2

**80 ml** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato - **1 cucchiaio** cucchiaio di olio di semi

Irrorare il pollo con l'olio di semi. Grigliare gli spiedini fino a quando non saranno leggermente abbrustoliti, quindi spennellarli generosamente con la Salsa Teriyaki BBQ Kikkoman e grigliarli ancora finché non risulteranno ben caramellati. Servire immediatamente.