KIKKOMAN

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	di olio di semi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di sovracosce di pollo disossate
Tagliare il pollo in pezzi a misura di boccone e infilzarli sugli spiedini.

Passaggio 2

80 ml Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato - **1 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.