



kippen spiesjes tapas

 Bereiden in: grillpan / grill

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gram kip filet (Voor Tapas gebruikt u van alles de helft)
- zout
- 12 – 16 satéstokjes
- 8 el mirin (zoete rijstwijn)
- 4 el sake (rijstwijn), deze had ik niet in huis en ik gebruikte daarom Chinese kookwijn, Shaohsing, en dat pakte heel goed uit
- 8 el zoute sojasaus (ik gebruikte Kikkoman)
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 lente-ui, in ringetjes
- 1 tl sesamzaad

Voedingswaarde

•



kippen spiesjes tapas

Bereiding

- 1 Zet de satéstokjes in een glas water.
- 2 Ik hou van dunne yakitori spiesjes, daarom heb ik de kip in hele kleine blokjes gesneden waardoor ik er 16 stokjes mee kon rijgen. Snijd ze zoals u wilt.
- 3 Bestrooi de blokjes kip met zout en rijg ze aan de stokjes. Bewaar ze afgedekt in de koelkast tot gebruik.
- 4 Meng de mirin, sake, sojasaus en basterdsuiker in een steelpan. Breng aan de kook en roer totdat de suiker is opgelost. Zet het vuur laag en laat 30 minuten pruttelen tot u een stroperige saus hebt gekregen. Roer geregeld door.
- 5 Grill de spiesjes gaar op de barbecue of grill en lak ze zeker een keer of 8 af met het stroperige mengsel terwijl ze aan het garen zijn. Hoe meer, hoe beter is mijn allerbeste advies in deze.
- 6 Leg de spiesjes op een schaal en garneer met de lente-ui en sesamzaad, serveer direct.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten