KIKKOMAN

Grillierte Teriyaki-Pouletspiesse

Gesamtzeit **95 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	Pouletfleisch, ohne Knochen (siehe Tipp)
6 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
400 g	Salatgurke, geschält
1	rote Peperoni, in Ringen (alternativ: milde Chilischote)
2	Stängel Minze, gezupft
2 EL	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1	Limette, geachtelt
3	Frühlingszwiebeln, in Ringen
1 EL	Sesam, geröstet
Ausserdem:	
	Grillspiesse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Pouletfleisch, ohne Knochen (siehe Tipp) - **3 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
Pouletfleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig mindestens 1 Stunde marinieren.

Schritt 2

400 g Salatgurke, geschält - **1** rote Peperoni, in Ringen (alternativ: milde Chilischote) - **2** Stängel Minze, gezupft - **2 EL** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml) **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Gurke längs vierteln, die Kerne herausschneiden und entsorgen. Die Gurkenviertel schräg in Scheiben schneiden. Mit Peperoni, Minze, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Sesamöl marinieren.

Schritt 3

Ausserdem:

3 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack - Grillspiesse
Pouletfleisch auf Grillspiesse stecken und bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in einer Grillpfanne ca. 12 Minuten garen, regelmässig wenden. Mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig bestreichen und weitere 3 Minuten grillieren, dabei immer wieder bestreichen.

Schritt 4

1 Limette, geachtelt - **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **1 EL** Sesam, geröstet
Grillierte Teriyaki-Pouletspiesse mit Gurkensalat und Limette servieren und mit Frühlingszwiebeln

und Sesam bestreuen.