



Yakitori kipspiesjes

Gegrilde kipspiesjes in een glanzende yakitorisaus met lente-ui. Perfect als hapje of borrelgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

600 gr kipdijfilet
4 lente-uitjes
5 el sojasaus
3 el mirin
2 el sake
1 el honing
1 kl sesamzaad
houtspiesjes

Bereidingswijze

1. Week de houtspiesjes 20 minuten in water.
2. Snijd de kipdij en de lente-ui in stukken van ongeveer 3 cm.
3. Rijg afwisselend kip en lente-ui op de spiesjes.
4. Breng in een steelpan de sojasaus, mirin, sake en honing aan de kook en laat 5 minuten inkoken tot een siroopachtige saus.
5. Grill de spiesjes onder de grill of in een grillpan 10 à 12 minuten, keer regelmatig en bestrijk telkens met de saus.
6. Bestrooi met sesamzaad en serveer warm.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)