



Yakitori kipspiesjes

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	12'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Week de houtspiesjes minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.
2. Snijd de kipdijfilet en de lente-uitjes 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 op middelhoog vuur. Laat 5 minuten zachtjes inkoken tot een licht stroperige saus. Haal van het vuur en laat iets afkoelen.
5. Verhit een grillpan op hoog vuur of verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand.
6. Grill de spiesjes 10 tot 12 minuten, keer ze regelmatig en bestrijk ze telkens ruim met de yakitorisaus.
7. Bestrooi met sesamzaad en serveer warm.

Tip

Gebruik bij voorkeur kipdijfilet in plaats van kipfilet: dijvlees blijft sappiger en malser op de grill en droogt minder snel uit.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een goed gekoeld Japans bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij de zoet-zoute smaken van yakitori.