

Gegrilde teriyaki-kipspiesjes

totale tijd **95 min.** 20 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd 60 min. marineertijd

INGREDIËNTEN

2 porties

300 g kip zonder botten (zie tip)

6 el [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook](#)

400 g komkommer, geschild
1 milde rode chilipeper, in ringen gesneden (of 1 milde chilipeper)

2 takjes munt, blaadjes geplukt

2 el [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(125ml\)](#)

3 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)

2 el [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)

1 limoen, in 8 partjes gesneden

3 lente-uitjes, in ringen gesneden

1 el geroosterde sesamzaadjes

Ook:

spiesjes

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g kip zonder botten (zie tip) - **3 el** [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook](#)

Snijd de kip in blokjes van 2 cm. Marineer de kip minimaal 1 uur in de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing.

Stap 2

400 g komkommer, geschild - **1** milde rode chilipeper, in ringetjes gesneden (of 1 milde chilipeper) - **2** takjes munt, blaadjes geplukt - **2 el** [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(125ml\)](#) **3 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#) **2 el** [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)

Snijd de komkommer in de lengte in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes schuin in plakjes. Marineer met de chilipeper, munt, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, Kikkoman Sojasaus en Kikkoman Sesamolie.

Stap 3

Ook:

3 el [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook](#) - spiesjes

Rijg de kip aan de spiesen en bak deze op middelhoog vuur op de grill of in een grillpan gedurende ongeveer 12 minuten, waarbij u ze regelmatig omdraait. Bestrijk ze met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus Met Honing en grill ze nog eens 3 minuten, waarbij je ze af en toe bestrijkt.

Stap 4

1 limoen, in 8 partjes gesneden - **3** lente-uitjes, in ringen gesneden - **1 el** geroosterde sesamzaadjes
Serveer de gegrilde teriyaki-kipspiesjes met de komkommersalade en limoenpartjes en bestrooi ze met de lente-uitjes en sesamzaadjes.

