

Grilēti vistas terijaki iesmiņi

Kopējais laiks **95 min.** 20 min. sagatavošanas laiks 15 min. gatavošanas laiks 60 min. marinēšanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

- 300 g** vistas gaļas bez kauliem (skatīt padomu)
- 6 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu
- 400 g** nomizotu gurķu
- 1** maigs sarkanais čili, sagriezts ripiņās (vai 1 maigs čili pipars)
- 2** piparmētru zariņi, noplūktas tikai lapas
- 2 ēdamk.** Kikkoman Etiķis suši rīsiem (125 ml)
- 3 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce
- 2 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
- 1** laims, sagriezts 8 daiviņās
- 3** lociņi, sagriezti ripiņās
- 1 ēdamk.** grauздētu sezama sēklu
- Papildus:** iesmiņi

PAGATAVOŠANA

Solis 1

300 g vistas gaļas bez kauliem (skatīt padomu) - **3 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu

Sagriez vistu gaļu 2 cm lielos kubiņos. Marinē Kikkoman Teriyaki BBQ mērcē ar medu vismaz 1 stundu.

Solis 2

400 g nomizotu gurķu - **1** maigs sarkanais čili, sagriezts ripiņās (vai 1 maigs čili pipars) - **2** piparmētru zariņi, noplūktas tikai lapas - **2 ēdamk.** Kikkoman Etiķis suši rīsiem (125 ml) **3 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce **2 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa

Gurķus gareniski pārgriež cetrās daļās un izņem sēklas. Sagriez ceturtdaļas slīpās šķēlēs. Sajauc kopā ar čili, piparmētrām, Kikkoman Etiķi suši rīsiem, Kikkoman Sojas mērci un Kikkoman Sezama eļļu, ļaujot visam iemarinēties.

Solis 3

Papildus:

3 ēdamk. Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu - iesmiņi

Uzdur vistas gaļu uz iesmiņiem un cep uz grila vai grila pannas vidējā karstumā aptuveni 12 minūtes, regulāri apgrozot. Pārziež ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu un grilē vēl 3 minūtes, laiku pa laikam apsmērējot.

Solis 4

1 laims, sagriezts 8 daiviņās - **3** lociņi, sagriezti gredzenos - **1 ēdamk.** grauздētu sezama sēklu

Grilētos vistas terijaki iesmiņus pasniedz kopā ar gurķu salātiem un laima daiviņām, pārkaisot ar lociņiem un sezama sēklām.