

Teriyaki kipspiezen / Teriyaki Chicken Skewers



Boodschappenlijst

50 ml sojasaus

50 ml mirin

2 eetlepels rijstazijn

1 eetlepel lichtbruine suiker

1 teentje knoflook, geraspt

2,5 cm verse gemberwortel, geraspt

1 theelepel maizena

3 kippendijen zonder vel, zonder bot

1 eetlepel sesamzaadjes, om te garneren

plantaardige olie, om te bakken

Zo maak je Teriyaki kipspiezen

Doe de sojasaus, mirin, rijstazijn, bruine suiker, knoflook, gember en maizena in een kleine pan.

Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur laag en laat 8-10 minuten zachtjes sudderen.

Blijf af en toe roeren, tot het een dikke en glanzende saus is.

Snij elke kippendij in drie of vier reepjes en rijg de reepjes aan de satéprikkers.

Bestrijk de kipspiesjes met de saus en rooster de sesamzaadjes in een kleine koekenpan.

Om de spiesjes te bakken, verwarm je een grote koekenpan op middelhoog vuur.

Voeg een scheutje olie toe en zodra het heet is, leg je de kipspiesjes er in.

Bak ze 3-4 minuten aan elke kant en draai ze regelmatig totdat de kip gaar is.

Bestrijk de kip bij het draaien elke keer met saus tot alle saus opgebruikt is.

Serveer de Teriyaki kipspiezen warm, bestrooid met de geroosterde sesamzaadjes.

Teriyaki kipspiezen / Teriyaki Chicken Skewers



Shopping list

50ml soy sauce

50ml mirin

2 tablespoons rice vinegar

1 tablespoon light brown sugar

1 garlic clove, grated

2.5cm fresh root ginger, peeled and grated

1 teaspoon cornflour

3 skinless, boneless chicken thighs

1 tablespoon sesame seeds, to garnish
vegetable oil, for cooking

How to make Teriyaki Chicken Skewers

Put the soy sauce, mirin, rice vinegar, brown sugar, garlic, ginger and cornflour in a saucepan. Bring the mixture to the boil, turn down the heat and simmer gently for 8-10 minute. Keep stirring occasionally, until the sauce has thickened and is glossy.

Cut each chicken thigh into three or four strips, thread the chicken strips onto the skewers. Brush the chicken skewers with the sauce and toast the sesame seeds in a small frying pan.

To fry the chicken skewers, heat a large frying pan over a medium heat.

Add a drizzle of oil and once hot, add the chicken skewers.

Cook them for 3-4 minutes on each side, turning frequently until the chicken is cooked.

When turning brush the chicken with the sauce and continue until all the sauce is used up.

Serve the Teriyaki Chicken Skewers hot, sprinkled with the toasted sesame seeds.