

Yakitori Kyckling spett med gochujangsås

Ingredienser för 4 personer0

Yakitorispett

- 600 g kycklinglårfilé
- 1,5 dl kycklingbuljong
- 1,5 dl japansk soja
- 1 dl socker
- 2 tsk majsstärkelse
- 1 msk smör eller margarin
- salt peppar
- 1 dl vitt vin

Skär kycklingen i bitar och trä upp på spetten.
Skär evt av spetten så de får plats i stekpannan.



Bryn dem runtom i matfettet, krydda med salt och peppar.

Häll på vinet och koka under lock cirka 5 minuter.

Pensla spetten med såsen före servering.

Tillbehör:

- Kokt ris (gärna sushiris eller jasminris)
- Råriven morot
- Sallad
- Inlagd asiatisk gurka
- Skivad salladslök
- Goshujangsås

Inlagd asiatisk gurka

- Gurka
- 2 msk risvinäger
- 2 tsk strösocker
- 1 tsk salt
- 1 finskuren salladslök
- ½ tunt skivad chili

Blanda ihop marinaden.

Skiva eller hyvla tunna skivor av gurka med osthyvel

Låt stå 15 minuter.

Häll av överflödig vätska innan servering.

Goshujangsås

- 2 msk goshujangpasta
- 1 msk sesamolja
- 3 msk socker
- 2 msk japansk soja
- 1 msk ättikssprit
- 1 msk rostade sesamfrön