

Kip Teriyaki spiesen van de BBQ

👤 6 personen

🕒 2 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

Voor de kip

- 1 kg Kippendijen
- 1 Bosje verse lente-ui
- Sesamzaad

Voor de teriyaki saus

- 120 ml Sojasaus
- 120 ml Mirin (Japanse rijstwijn)
- 60 ml Sake
- 3 Eetlepels bruine suiker
- 2 Teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 Stuk gember (2-3 cm), geraspt
- 2 Eetlepels honing
- 1 Eetlepel maizena
- 2 Eetlepels water

Benodigdheden

- Forged spies
- Petromax steelpan
- Kernthermometer

1. Steek de BBQ aan, volledig direct op 180-200 graden.
2. Zet een gietijzeren sauspennetje op voeg alle ingrediënten voor de teriyakisaus toe.
3. Meng het goed door met een garde en laat de saus voor ongeveer de helft indikken.
4. Haal de saus van het vuur en laat het afkoelen.
5. Snijd de kippendijen door de helft en doe ze in een kom.
6. Giet de teriyakisaus er overheen en zorg dat alle stukken vlees goed bedekt zijn.
7. Laat het vlees voor minimaal een uur in de koeling marineren. Dit kun je ook prima een dag van te voren doen, dan trekt de smaak nog beter in het vlees.
8. Rijg het vlees aan de spiesen en grill ze boven direct vuur.
9. Draai de spiesen regelmatig om en bestrijk ze met de overgebleven saus.
10. Snijd ondertussen voor de garnering de lente-ui in dunne ringetjes.
11. Haal de spiesen van de BBQ zodra de kip 70 graden celcius in de kern is.
12. Maak af met sesamzaad en lente-ui. Serveer bijvoorbeeld met rijst of op een lekker broodje!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

