

Yakitori - Japanse kipspiesjes van de grill

👤 6 personen ⌚ 45 min. 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Ingrediënten

- 1 kg kipdijen
- 8 lente-uien, alleen de steel

Voor de Tare saus

- 8 lente-uien, alleen het loof
- 120 ml sojasaus
- 120 ml mirin
- 60 ml sake
- 60 ml water
- 2 el bruine suiker
- stukje gember, geraspt
- 4 teentjes knoflook, geperst

Benodigdheden

- BBQ met volledig directe opstelling, of een Hibachi grill
- Kernthermometer
- Houten spiesen
- Gietijzeren sauspannetje
- Kwast

- Steek je BBQ aan en laat deze goed heet worden, zo'n 200 - 220 graden. In het geval je een kamado gebruikt, ga je voor een volledig directe opstelling.
- Snijd het loof van de lente-ui en snijd van de stelen gelijkmatige stukjes van ongeveer 3 cm lang.
- Snijd het loof van de lente-ui in grove stukken, doe dit met de rest van de ingrediënten voor de Tare-lak in een sauspannetje en laat dit zachtjes tot 1/3e inkoken.
- Snijd de kipdijen in blokjes van 3 bij 3 cm.
- Rijg om en om een blokje kip en een lente-uitje aan de spiesen. Zorg dat je er niet te veel aan doet; 3 á 4 stukjes kip per spies is voldoende.
- TIP: Als je houten spiesen gebruikt, kun je die een uurtje van te voren in water leggen om te voorkomen dat ze verbranden.
- Grill de spiesjes direct boven het houtskool en draai ze iedere 30 seconden om.
- Na ongeveer 2 minuten, als de kip net een beetje kleur begint te krijgen, begin je met het inlakken van de Tare saus.
- Bestrijk de spiesjes iedere keer als je ze hebt gedraaid met een klein beetje van de lak. Gebruik niet teveel; de lak zal dan op je houtskool druipen waardoor er veel rook vrijkomt.
- Als de Yakitori spiesjes zo'n 70 graden in de kern zijn, en ze mooi gekleurd zijn, mogen ze van de grill. Dit duurt zo'n 7 á 8 minuten.
- Serveer met bijvoorbeeld een beetje rijst en ingelegde komkommer, of eet ze gewoon lekker direct van het stukje met een koud biertje erbij!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl