

JAPOŃSKIE YAKITORI

SKŁADNIKI:

2-3 piersi kurczaka Sokołów
2-3 łyżki oleju

SALAATKA:

kilka łyżek wodorostów wakame
2 łyżki octu ryżowego
1 łyżka oleju sezamowego
2 łyżki marynowanego imbiru
2-3 łyżki posiekanego szczypiorku
1 łyżeczka sezamu

SOS:

50-100 ml sosu sojowego
50-100 ml oleju
50-100 ml wody
2 łyżki mirin
1-2 oleju sezamowego
1/2 szklanki cukru
kawałek imbiru (8-10 cm)
1-2 ząbki czosnku
3-4 łyżeczki skrobi ziemniaczanej

PRZYGOTOWANIE:

1. Piersi kurczaka pokroić w dużą kostkę i nabić na szpadki lub patyczki do szaszłyków.
2. Przygotować sos: imbir pokroić na plasterki. Czosnek zmiążyć nożem. Rozgrzać boczny palnik. W garnku rozgrzać olej. Dodać imbir i czosnek. Wsypać cukier i wymieszać. Gdy tylko stanie się płynny i brązowy, dolać odrobinę wody. Dobrze wymieszać. Gdy cukier się rozpuści, dodać sos sojowy, mirin i olej sezamowy. Sos zagęścić odrobiną skrobi wymieszanej z wodą. Całość podgrzewać przez chwilę, by wszystkie składniki się połączyły.
3. Szaszłyki posmarować olejem. Grillować w niższej temperaturze do czasu, aż mięso się zarumieni, a następnie posmarować je sosem. Szaszłyki przewracać co 1-2 minuty, za każdym razem smarując je sosem.
4. Przygotować sałatkę: wakame połączyć z imbirem, sezamem, octem ryżowym, olejem sezamowym i szczypiorkiem (wodorosty suszone należy wcześniej namoczyć w wodzie).
5. Szaszłyki z kurczaka podawać z sałatką i resztą sosu.