

WINTERBARBECUE by Gustor Meatboutique

Voorgerecht

Yakitori van Poulet de Landes

Benodigdheden 4p



- 300gr Filet van Kip uit de Landes
- 1 komkommer
- 8 eetlepels Mirin (japanse rijstwyn)
- 4 eetlepels saké
- 8 eetlepels Japanse sojasaus (zout, niet zoet)
- 1 eetlepel rietsuiker
- 2 eetlepels neutrale olie voor koude bereidingen
- 2 eetlepels azijn
- 3 pijpajuintjes
- Zaadjes?
- Peper en zout
- 8 satéstokjes (laat die 30min in koud water liggen)

Werkwijze

- Snij de kipfilets in lange dunne reepjes, naar keuze laat je het vel eraan of niet,
- Meng de sojasaus, de mirin, de saké en de suiker in een steelpannetje.
- Marineer de kipfilets een 10 tal minuten in deze marinade.
- Snij de komkommer heel dun in de lengte (is enkel voor het oog, mag je ook dwarsdoorsnijden als dit voor jou makkelijker is)
- Leg de komkommer in een schaal, bestrooi met wat peper en zout en de olie en de azijn. Laat rusten.
- Haal de kipfilets uit de marinade en laat ze even uitlekken.
- Steek de kipfilets in de lengte op de stokjes.
- Zet de steelpan met de rest van de marinade op het vuur en laat ongeveer een kwartiertje reduceren tot een licht stropig mengsel.
- Maak de grill heet, leg de saté's op de grill en bestijk ze af en toe met het stroopmengsel, voldoende omdraaien dat ze niet zwart verbranden.
- Het bakken gaat snel want de kipfilets zijn heel dun en de grill heet.



Serveer de stokjes op een bord, wat grof gesneden pijpajuin en de maanzaadjes samen met de gamarineerde komkommer.