KIKKOMAN

Teriyaki-Spieße mit Hähnchen & Erdnuss-Sauce

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

7 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
5 EL	Honig
1 EL	weißer Balsamico
3	Hähnchenbrüste ohne Haut
2 EL	Rapsöl
150 g	Erdnussbutter
130 ml	Wasser
100 g	Erdnüsse
2	Limetten
10	Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Teriyaki-Sauce 4 EL Kikkoman Sojasauce mit Honig und Balsamico in einen Topf geben und bei milder Hitze um die Hälfte reduzieren.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrüste waschen, trocknen und grob würfeln. Die Würfel aufspießen und mit Rapsöl benetzen.

Schritt 3

Für die Creme Erdnussbutter in einer Schüssel mit Wasser und 3 EL Kikkoman Sojasauce vermischen und glatt rühren. Erdnüsse hacken, unterrühren und die Erdnusscreme in eine Schüssel füllen. Limetten vierteln.

Schritt 4

Hähnchenspieße grillen und währenddessen mit der Teriyaki-Sauce bestreichen.

Schritt 5

Die fertigen Hähnchen-Teriyaki-Spieße anrichten und mit Erdnusscreme und Limetten servieren.