

Espetadas de frango teriyaki grelhadas

Tempo total **95 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção **60 Mins.** Tempo de marinada

INGREDIENTES

2 Porções

300 g	de frango desossado (ver dica)
6 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado</u>
400 g	de pepino descascado
1	malagueta suave cortada em rodelas (ou 1 malagueta suave)
2	ramos de hortelã, só as folhas
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml)</u>
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
1	lima, cortada em 8 fatias
3	cebolinhas, cortadas em rodelas
1 colheres de sopa	de sementes de sésamo torradas
Além disso:	
espetos	

PREPARAÇÃO

Passo 1

300 g de frango desossado (ver dica) - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado

Corte o frango em cubos de 2 cm. Marine os cubos no Molho Kikkoman Teriyaki BBQ com Mel durante pelo menos 1 hora.

Passo 2

400 g de pepino descascado - **1** malagueta suave cortada em rodelas (ou 1 malagueta suave) - **2** ramos de hortelã, só as folhas - **2 colheres de sopa** Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (125ml) **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente **2 colheres de sopa** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Corte o pepino em quartos no sentido do comprimento e retire as sementes. Corte os quartos em fatias na diagonal. Marine com a malagueta, a hortelã, o Tempero Kikkoman para Arroz de Sushi, o Molho de Soja Kikkoman e o Óleo de Sésamo Kikkoman.

Passo 3

Além disso:

3 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado - espetos

Espete o frango nos espetos e cozinhe em lume médio na grelha ou numa frigideira por cerca de 12 minutos, virando regularmente. Pincele com o Molho Kikkoman Teriyaki BBQ com Mel e grelhe por mais 3 minutos, pinçelando ocasionalmente.

Passo 4

1 lima, cortada em 8 fatias - **3** cebolinhas, cortadas em rodelas - **1 colheres de sopa** de

sementes de sésamo torradas

Sirva as espetadas de frango teriyaki grelhadas com a salada de pepino e fatias de lima, depois polvilhe com as cebolinhas e as sementes de sésamo.