KIKKOMAN

Lollipops de frango

Tempo total **190 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **120 Mins.** Tempo de marinada **50 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.904 kJ / 455 kcal

Gorduras totais: **17 g** Proteína: **3 g**
Hidratos de carbono: **2 g**

INGREDIENTES

4 Porções

12	pernas de frango
3 colheres de sopa	mostarda Dijon
1 colheres de chá	óleo de colza
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
	sal e pimenta recém-moída
1 punhado	de cebolinhas
3 colheres de sopa	sementes de sésamo branco

PREPARAÇÃO

Passo 1

Retire a pele das pernas de frango e corte os tendões ao longo dos ossos. Agora, com o polegar e o indicador, empurre cuidadosamente a carne para baixo, de modo a poder segurar as pernas pelos ossos expostos, como chupa-chupas.

Passo 2

Junte a mostarda, o óleo e o molho de soja KIKKOMAN e pincele o frango com a mistura. Deixe marinar várias horas ou durante a noite. Tempere os palitos de frango com sal e pimenta cerca de 30 minutos antes de grelhar.

Passo 3

Prepare a grelha para grelhar indiretamente e pré-aqueça a 180-200 °C. Coloque os palitos na zona de cocção indireta e grelhe durante cerca de 50 minutos.

Passo 4

Entretanto, lave as cebolinhas e, em seguida, doure-as inteiras em fogo direto.

Passo 5

Pouco antes de terminar de grelhar, pincele novamente com a marinada e polvilhe com as sementes de sésamo. Termine de grelhar e sirva com as cebolinhas grelhadas.