

## Japanska kycklingspett med sesamfrön



Mycket goda kycklingspett som smakar riktigt japanskt.  
Är även goda kalla.

### 15 portioner

500gr kycklinginnanlår

15 träspett som legat i vatten i minst 15 min

### Marinad och dipsås:

8 msk japansk soja

4 msk mirin

4 msk risvinäger

1 pressad vitlöksklyfta

8 tsk brun farin

Sesamfrön

Sesamolja

### Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda ingredienserna till marinaden i en kastrull. Låt koka ett par minuter. Ta undan hälften av såsen, denna hälft ska sen användas som dipsås. Detta kan förberedas ett par dagar innan och förvaras i kyl.

### Servera:

Doppa kycklingbitarna i den hälft av marinaden som inte ska användas till dipsås, trä sen upp bitarna på träspetten. Sätt in i ugnen, ta ut efter ca 10 minuter och pensla på resten av marinaden. Strö över sesamfrön. Grädda 5-10 minuter till, eller tills de är genomstekta. Stänk över sesamolja. Servera spetten med dipsåsen. OBS, man ska aldrig servera någon säs som rå kyckling har doppats i!