

# VIKING

## COOKING DEMO

### YAKITORI:



#### Ingrediënten:

- 1 kg gefileerde kalkoen
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 dl Toriyakisaus
- 1 dl donkere sojasaus
- ½ dl Sherry
- 25 g suiker

Yakitori = Japanse variant van gegrilde kip-, vlees- of vissaté

- Vermeng de ingrediënten voor de saus(marinade) in een pan en breng de vloeistof aan de kook. Laat de saus 5 minuten zachtjes koken.
- Laat de saus (marinade) tot kamertemperatuur afkoelen. De gebruikte hoeveelheden zijn voldoende om een aantal keren gebruikt te worden. (In de koelkast bewaren )
- Snij het vlees in reepjes van 1,5 cm breed en marineer deze een ½ uurtje
- Rijg deze aan pennen die vooraf ½ uur in water geweekt zijn (tegen verbranding).
- Grill het gerecht en draai regelmatig om.
- Wentel de kipsateetjes een tweede maal in de saus en grill ze nog eventjes verder. Let erop dat de saus niet te fel karameliseert.

#### Opmerking:

Zorg ervoor dat de kip niet te gaar wordt, anders wordt ze te droog !!!

#### Opdiene:

Serveer de kip zo warm mogelijk op de pennen en giet er een beetje extra saus over.

#### Tip:

Traditioneel wordt yakitori bestrooid met wat zevenkruiden-peper en wordt dan met de vingers gegeten