



Special: Japanse kipspiesjes

& gerookte zalm met wasabi op komkommer



ca. 30min



2 personen

Vandaag serveren we heerlijke hapjes voor bij de borrel of als deel van een avond met Japanse tapas. Spiesjes malse kip gekruid met teriyakisaus en sesam zien er al heel cool en professioneel uit. Daarnaast kun je ook nog pronken met heerlijke wasabi-zalm op frisse komkommer. Zoek nu nog een goede fles sake of een fijn Japans biertje en geniet!

Wat je van ons krijgt

- 3 kippendijfilets
- 2 bosuien
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 1 minikomkommer
- 1 zakje wasabi
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- satéprikkers
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 561kcal, vet 31.3g, koolhydraten 19.9g, eiwit 50.0g



1. Kip en bosui snijden

Dep het **vlees** droog en snijd in blokjes van 2-3cm. Snijd de **bosuien** in stukjes van ca. 3cm lang. Houdt **2 groene stukjes** apart.



2. Spiesjes maken

Rijg telkens **2 kipstukjes** en dan **1 stuk bosui** aan een satéprikker. Herhaal tot je **6 gelijke spiesjes** hebt. Verhit een grote koekenpan of grillpan met 1el plantaardige olie. Bak de **spiesjes** op hoog vuur 3-4min per kant tot er een goudbruine korst ontstaat.



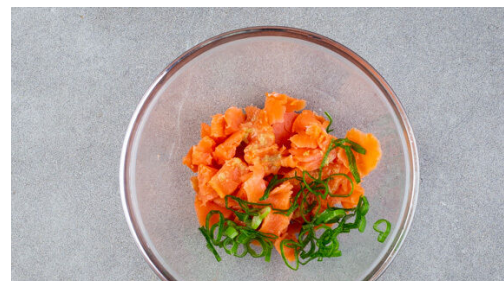
3. Kip bakken

Pak een bakkwast en bestrijk de **spiesjes** lichtjes met de **teriyakisaus**. Bak nog eens 5min terwijl je de **spiesjes** draait en dan insmeert met meer **sous**. Zet het vuur lager als het **vlees** te snel donker wordt. Leg de **spiesjes** op een bord en bestrooi met de **helft van de sesam**.



4. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in plakken van ca. 1cm dik. Snijd de **apart gehouden bosui** in dunne ringen.



5. Wasabi en zalm mengen

Meng de **wasabi** met 1el (wittewijn)azijn en een snuf peper en zout. Versnipper de **zalmsnippers** indien nodig nog een beetje. Meng dan het **wasabi-azijnmengsel** voorzichtig door de **zalmsnippers** en **bosui**.



6. Afmaken en serveren

Leg de **komkommerschijven** op een bord of plank en verdeel de **wasabizalm** erover. Garneer met de **rest van de sesam**. Serveer met de **kipspiesjes**.