

Ασιατικά κεμπαπάκια κοτόπουλο

Υλικά

- 1kg κιμάς κοτόπουλου
- **140g Combi για Κοτόπουλο (Κωδ. 45577)**
- **120g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- 50g πάστα miso
- 180g κρύο νερό
- 15g σησαμέλαιο
- 1/3 ματσάκι κόλιανδρος φρέσκος
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 14 ξυλάκια μπαμπού για σουβλάκια ή κλωνάρια lemongrass

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi για Κοτόπουλο με το νερό. Προσθέτουμε την πάστα miso, τον κόλιανδρο και το κρεμμυδάκι ψιλοκομμένα, την πιπεριά λεπτοκομμένη, το σησαμέλαιο και ζυμώνουμε.
2. Πλάθουμε κεμπαπάκια περίπου 100g και τα περνάμε σε ασιατικά μπαμπού για σουβλάκια.
3. Γλασάρουμε περιμετρικά με τη Σάλτσα Teriyaki και τοποθετούμε σε δισκάκι. Προαιρετικά γαρνίρουμε με καβουρδισμένο σουσάμι ή λίγο ξύσμα lime.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για 20 λεπτά ή σε σχάρα γυρνώντας τακτικά μέχρι να καραμελώσουν τα κεμπαπάκια.

