

Κοπανάκια teriyaki

Υλικά

- 1kg κοπανάκια κοτόπουλου (10-12 τεμ.)
- 15g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)
- 300g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ.55405)
- 2 κ. σ. σουσάμι καβουρδισμένο

Εκτέλεση

1. Κάνουμε τομές με το μαχαίρι στα κοπανάκια και τα καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Gallina.
2. Μαρινάρουμε σε μια μπασίνα με τη Σάλτσα Teriyaki.
3. Τοποθετούμε στο δίσκο και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Οδηγίες Ψησίματος

Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Ψήνουμε στους 160 °C για 15 λεπτά και άλλα 15 λεπτά στους 180 °C μέχρι να καραμελώσουν.

