

Japanischer Yakitori-Spieß mit Glasnudelsalat und Koriander

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

Glasnudelsalat:

170 g Glasnudeln
640 ml Salzwasser
Koriander frisch
Pfefferminz frisch
2 Karotten
½ Sellerieknolle
1 Lauch
40 ml Chilisauce süß
50 ml Sojasauce
30 ml Sesamöl
10 ml Limettensaft
1 TL Ahornsirup

Yakitori-Spieß:

500 g Hähnchenbrustfilet
20 g Ingwerpüree
20 ml Sojasauce

ZUBEREITUNG

Glasnudelsalat:

1. Glasnudeln mit Salzwasser übergießen, gar ziehen lassen und abkühlen. Glasnudeln abschütten und abtropfen lassen.
2. Minze und Koriander waschen und hacken. Gemüse waschen, schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Glasnudeln mit Sojasauce, Sesamöl, Chilisauce, Limettensaft und Ahornsirup abschmecken.
4. Gemüse, gehackte Minze und Koriander untermischen.

Yakitori-Spieß:

1. Hähnchenbrustfilet in ca. 20 cm große Stücke schneiden. Diese in Ingwerpüree und Sojasauce mind. 2 Stunden einlegen. Anschließend auf Spieße stecken.

Wussten Sie, dass, ...

„Yakitori“ bedeutet wörtlich aus dem japanischen übersetzt „Grillhähnchen“.

Probieren Sie die Spieße zum Beispiel auch einmal mit frischem Gemüse, wie Pilzen und Zucchini aus.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie