

Hapje

Chicken yakatori

Door

Rudy op 29/06/2020

Op de BBQ

Foto



## Nodig

Soja saus 3 dl  
Bruine suiker 4 kl  
Honing 3 kl  
Mirin 10 el  
Sake 8 el  
Water 6 el  
Sesam olie 3 el  
Sesamsaad  
Pijpajuin 2 bussels  
Kipfillet 6 enkel  
Lange satestokjes 20 st  
Maiezena 2 el

## Oesters met honing balsamico vinaigrette

### Nodig

Oesters 2 per persoon  
Balsamico 4 el  
Honing vloeibaar 2 el  
Citraensap 1 st  
Olijfolie 16 el  
Koriander 1 bussel  
Chilli peper heb ik thuis  
Pijpajuin 2 st  
Peper

### Vinaigrette

Klop de honing onder de balsamico en citroensap en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe, de honing zal de vinaigrette binden en kruid af met peper en ede chilli vlokken.

Leg oesters op de bbq tot deze openspringen ,verwijder de bovenste schelp en lepel de vinaigrette over de oester.

Snijd de kip in hapklare blokjes en marineer.steek op een satestokje en leg op de bbq.bestrijk tijdens het bakken met de marinade tot deze mooi karameliseerd.

Bind de marinade met een beetje maiezena en serveer deze als dipsausje.

Neem de kipblokjes van de stokjes en leg op een bord.

Strooi sesam zaad en fijn gesnipperde pijpajuin over en serveer.