



*Exclusief voor
de ambachtelijke
verspecialist*



KIPDIJSPIES MET YAKITORI ZONDER MSG

BEREIDING

1. Doe de stokjes in water leggen.
2. Snij de kippendijen in mooi blokjes.
3. Kruid de kippendijen met de DRY GLAZE HOISIN, rijg op de spies en gaar deze in de steamer.
4. Lak de YAKITORI SAUS over de kippenspies en strooi daarna de sesamzaadjes naar behoefte.
5. Garneer af met verse lenteuitjes gesneden.

SAMENSTELLING

- 50 G/KG DRY GLAZE HOISIN (AD01666-01)
- NAAR SMAAK YAKITORI SAUS ZONDER MSG (AW10384-01)
- 1 KG KIPPENDIJEN
- 2 EL APOLLO PROFESSIONAL SESAMZAAD GEPELD
- LENTEUITJES