



YAKITORI LÅRMIX MED SPIRALKARTOFLER, EDAMAMESALAT OG GOMA DRESSING

4 PERSONER

INGREDIENSER

KYLLING

1 pakke lårmix

YAKITORI MARINADE

1 dl soja

1/2 dl risvinseddike

1/4 dl sake eller tør sherry

1 spsk. farin

1 fed knust hvidløg

1 tsk. fintrevet ingefær

SPIRALKARTOFLER

8 mellemstore kartofler

50 g smør

1 tsk. salt

EDAMAMESALAT

100 g krølsalat

1/2 agurk

1 rødløg

200 g edamame bønner, bælgede

150 g friske bælgede ærter

150 g sugar snaps i strimler

50 g salte mandler

1-2 spsk. ristet sesam

Goma dressing

TILBEREDNING

Vend lårmix i en marinade af soja, risvinseddike, sake, farin, hvidløg og ingefær og lad dem trække i køleskabet natten over.

Tilbered lårmix med yakitori marinaden efter anvisning på emballagen.

Sæt hver kartoffel på et spyd (på den lange led), og skær så en spiral af kartofflen ved at skære rundt, helt ind til spyddet i et par millimeters tykkelse. Det gælder om at skære rundt og rundt i samme tykkelse, så man ikke kommer til at skære igennem til det foregående lag. Til sidst er kartofflen i et langt stykke - en spiral, som forsigtigt kan trækkes længere på spyddet, ved at skille lagene ad.

Smelt smørret og pensel kartoflerne med smør og drys med salt. Læg dem på tværs over f.eks. en foliebakke, så spyddene holder kartoflerne "svævende" - på den måde bliver de sprøde hele vejen rundt. Grill dem til de er møre, ca. 20-25 minutter.

