



# Dakkoshi - Kyllingespyd i salatblade med chilimayonaise og ingefærpickles

## Dakkoshi

4 stk træspyd  
 1/3 stk ingefær  
 1 fed hvidløg  
 1 pose sojasauce  
 1 tsk sesamolie  
 300 g kyllingeinderfilet  
 1 bundt forårsløg  
 1/2 spsk sukker <sup>b</sup>

## Ingefærpickles

1/3 stk ingefær  
 2 spsk hvidvinseddike  
 1 spsk hvidvinseddike  
 1 stk skoleagurk  
 1 stk gulerod  
 3 spsk sukker <sup>b</sup>  
 1 tsk salt <sup>b</sup>  
 1 1/2 dl vand <sup>b</sup>

## Servering

135 g basmatiris  
 1 pose sesamfrø  
 1 stk hjertesalat  
 1 pose chilimayonaise

## Det skal du selv have

peber <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft). Læg grillspydene i blød i koldt vand.
2. **Marinade:** Skræl ingefær og riv den ene del fint. Pil og pres hvidløg. Kom det i en skål og tilsæt sukker, soja, sesamolie og godt med friskkværnet peber. Skær kyllingen i stykker på ca. 2 cm, læg i skålen og vend rundt. Lad det marinere så længe som muligt.
3. **Ingefærpickles:** Skær ingefær i tynde skiver og kom i en kasserolle. Tilsæt vineddike, sukker, salt og vand og kog lagen op. Skær agurk og gulerod i tynde strimler. Kom strimlerne i lagen, vend godt rundt og lad det trække indtil servering.
4. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
5. **Dakkoshi:** Skær den hvide del af forårsløgene i ca. 2 cm stykker og den grønne del i tynde strimler. Sæt skiftevis kylling og forårsløgstykker på spyd og læg dem på en bageplade med bagepapir. Steg i ovnen ca. 10 min. til kyllingen er gennemstegt og har fået fin farve.
6. **Ristede sesamfrø:** Varm en tør stegepande op til middel høj varme og rist sesamfrøene ca. 2 min. til de har fået en nøddebrun farve.
7. **Servering:** Pluk salatblade af, skyl og tør dem. Fyld salatblade med ris og ingefærpickles og top med chilimayonaise og et drys grønt forårsløg. Servér dakkoshi med sesamfrø til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.