



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Dakkoshi - Kycklingspett i salladsblad med chilimajonnäs och ingefärspickles

Dakkoshi

- Grillspett 4 st
- Ingefära ½ bit
- Vitlök 1 klyfta
- Socker ½ msk
- Japansk soja 1 förp
- Sesamolja 1 påse
- Kycklinglårfile 300 g
- Salladslök 1 förp
- Bakplåtspapper 1 st
- Sesamfrön 1 förp

Ingefärspickles

- Ingefära ½ bit
- Morot 1 st
- Snackgurka 1 st
- Ättiksprit (12%) ½ dl
- Socker 1 dl
- Salt 1 tsk
- Vatten 1½ dl

Chilimajonnäs

- Majonnäs ½ dl
- Srirachasås ½ förp

Till servering

- Jasminris 135 g
- Isbergssallad ½ st

Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%),
- Bakplåtspapper,
- Grillspett, Salt, Socker,
- Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 250°C (varmluft) eller 275°C (vanlig). Blötlägg grillspett.
2. **Dakkoshi:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en bunke och blanda ner socker, japansk soja, sesamolja och rikligt med nymald svartpeppar. Skär kycklinglårfile i mindre bitar (ca 2x2 cm) och lägg ner i bunken. Putsa inte bort fett, det smälter vid tillagning och ger en god smak. Låt marinera så länge som möjligt.
3. **Ingefärspickles:** Skala och skiva ingefära tunt och lägg i en liten kastrull. Tillsätt ättiksprit, socker, salt och vatten. Koka upp lagen och håll sedan över i en bunke. Strimla morot och gurka tunt. Det går också bra att skiva grönsakerna tunt om du inte hinner strimla. Lägg ner grönsakerna i pickleslagen, låt stå till servering.
4. **Chilimajonnäs:** Lägg majonnäs i en liten skål och blanda ner srirachasås och salt efter smak.
5. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
6. **Dakkoshi:** Skär den vita delen av salladslök i ca 2 cm tjocka bitar. Strimla den gröna delen av salladslöken. Trä kyckling på spetten, varva med salladslöksbitar. Lägg spetten på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga i ugnen ca 10 min, tills kycklingen fått fin färg och är helt genomstekt (innertemp 72°C). Rosta sesamfrön i en torr, het stekpanna tills de är gyllenbruna. Strö sesamfröna och den strimlade salladslöken över kycklingspetten.
7. Plocka salladsblad och lägg i en skål. Servera Dakkoshi i salladsblad med jasminris, ingefärspickles och chilimajonnäs.