SZASZŁYKI DROBIOWE YAKITORI NA SAŁATCE Z OWOCÓW POŁUDNIOWYCH Z SOSEM MIODOWO-SOJOWYM I ZIARNAMI SEZAMU

Przygotowanie:
Wszystkie składniki marynaty oraz sosu zmiksować blenderem, ewentualnie doprawić do smaku i podzielić na 2 części. Kurczaka zamarynować w połowie przygotowanego sosu, a następnie nadziać na szpadki do szaszłyków i wstawić na grilla lub usmażyć na patelni grillowej, bądź upiec w piekarniku. Mango, melona i awokado obrać (avocado dodatkowo skropić sokiem z cytryny), delikatnie wymieszać z sałatami oraz oliwą z oliwek. Grillowane drobiowe szaszłyki yakitori podawać z sałatką z owoców południowych. Przed podaniem skropić pozostałym sosem i posypać prażonymi ziarnami sezamu.

Składniki (dla 4 osób):
500 g polędwiczek z kurczaka
Marynata oraz sos:
100 ml sosu sojowego
2 łyżki miodu
1 rozgnieciony ząbek czosnku
1 łyżeczka pasty sambal oelek
1 łyżeczka posiekanego, marynowanego imbiru
Kilka listków świeżej kolendry
Sałatka owocowa:
1 melona gallo
1 mango
1 awokado
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Active
4 łyżki Oliwy z oliwek Borges
1 łyżka ziaren sezamu
16 drewnianych szpadek do szaszłyków