

Oppskrift

Hawaii - Huli huli kylling



Huli huli Chicken er grillet teriyaki kylling. Huli betyr snu - navnet kommer av tilberedningen; man snur kyllingen mange ganger for å unngå at sukkeret i sausen brenner kjøttet, men samtidig blir brent nok til å gi en deilig grillsmak.

Bland vann og soyasaus. Finhakk hvitløk. Stek hvitløk og ingefær raskt i litt olje, for å frigjøre smakene. Ha over i soyasaus-blandingen. Legg i kylling og mariner i minst 1 time, helst over natten.

2

Lag sausen ved å ha ananasjuice, sukker, soyasaus, ketchup, eddik, finhakket hvitløk, revet ingefær og sriracha i en kasserolle og kok opp. La saken koke over medium varme til tykk som sirup, ca. 30 minutter.

3

Lag ananassalsa ved å skjære ananas i små terninger (del frukten i kvarter og skjær av skallet og den harde kjernen). Hvis frukten er litt undermoden, strø over sukker. Hvis ikke, dropp sukker. Finhakk chili og hvitløk, press saft fra limen og rør inn i ananasterningene. Grovhakk korianderblader og rør inn.

4

Forvarm ovnen til 170 °C. Legg kyllingen i en ildfast form og stek i ovnen i 25-30 minutter. Pensle kyllingen med saus underveis og snu noen ganger så kyllingen blir pent stekt på alle sider. Sett gjerne på grillelementene de siste minuttene.

5

Server kylling med resten av sausen og ananassalsa ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



Ingredienser

Vann	1,5 liter
Soyasaus	5 dl
Olje	1 ss
Hvitløksfedd	6 stk
Finrevet ingefær	1 ss

Huli-huli saus

Ananassalsa

Prior Kyllinglår	2 stk
Prior Kyllingfilet	2 stk

Huli-huli saus

Ananasjuice	5 dl
Brunt sukker	0,5 dl
Soyasaus	0,5 dl
Ketchup	0,5 dl
Riseddik (eller mirin eller sherry)	0,5 dl
Hvitløksfedd	4 stk
Ingefær, revet	2 ss
Sriracha	1 ts

Ananassalsa

Ananas, frisk	1 stk
Røde chili	2 stk
Vårløk	4 stk
Sukker	2 ss
Lime	1 stk
Frisk koriander	1 bunt