

ไก่ย่างซอสเทอริยากิ

ส่วนผสม

เนื้อไก่ (อก หรือ สะโพก หากเป็นเนื้อสะโพกให้เลาะกระดูกออก) 300 กรัม

น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ

พริกไทยดำ 1/2 ช้อนชา

ซอสเทอริยากิ 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. บั้งเนื้อไก่ เพื่อให้เวลานำไปย่างเนื้อข้างในจะได้สุก
2. ผสมซอสเทอริยากิ, น้ำตาล, น้ำมันงา, พริกไทย, คนให้เข้าในชามผสม
3. นำเนื้อไก่ลงหมักให้เข้ากัน หมักไว้ 30 นาที
4. นำไก่ลงย่างในกระทะ (เอาด้านหนังลงย่าง) ย่างจนสุกทั้งสองด้าน เติมน้ำซอสที่เหลือลงไปรอให้ซอสเริ่มงวด
5. จัดเสิร์ฟพร้อมผักสด ทานคู่กับซอสเทอริยากิ

หมายเหตุ : ซอสเทอริยากิสามารถหาซื้อแบบสำเร็จรูปได้ตามร้านค้า และห้างสรรพสินค้าทั่วไป

