

Honning glaseret Kyllingespyd - på rotisseri

Honning glaseret Kyllingespyd, smager fantastisk lækkert. De er nemt og hurtigt tilberedt, som smager bare rigtigt godt. De går rigtigt godt til en frisk tilberedt salat. Men kan også laves som lille velkomst snack eller bare som en lille hapser når man nu ligevel sidder på terrassen og hygger.

GRILLSPYD - HONNING GLASERET KYLLINGESPYD

Portioner:

3-4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

45 min.



Ingredienser til kyllingespyd

- 1 kg Kyllingebryst
- 2 spsk. Danish BBQ - Sweet Chicks Kyllinge BBQ rub
- 6 spsk. Kikkoman Soya Sauce
- 150 ml Flydende Honning

FREMGANGSMÅDE PÅ HONNING GLASERET KYLLINGESPYD

- Du starter med at starte din grill op. Jeg har benyttet bagbrander på min [Napoleon Rogue 525SE*](#) Har din grill ingen bagbrænder, kan du benytte de to yderste brænder. Således at du griller dem ved indirekte varme.
- Nu tager du dine Kyllingebryster og skærer dem i 3cm store terninger er de lidt større gør det ikke nogle.
- Derefter kommer du de enkelte kylling terninger på de enkelte spyde.
- Du blander nu din marinade af 2 spsk. Sweet Chicks BBQ Rub, 6 spsk. soya sauce og 150 ml flydende Honning og Pensler dine enkelte spyde med marinaden. Gem lidt af din marinade til senere.



- Så kommer du dine Shish Kebab Hjul på grillen og lader det hele grille i ca. 45 minutter

<https://youtu.be/7i1FkGBNTkA>

- 10 minutter inden dine Kyllingespyd er klar, pensler du dem lige en sidste gang.

Dine Honning glaseret Kyllingespyd er klar til servering når de har en dejlig gylden og klistren overflade. Vi laver dem for det meste som håndmad snacks. Men de er også fantastisk i en frisk grøn salat.



LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Danish BBQ - Sweet Chicks BBQ Rub: Steak-Out.dk*
- Napoleon Rogue 525SE Gasgrill: Homeshop.dk*
- Napoleon Shish Kebab Hjul: Homeshop.dk*
- Napoleon Grydesæt: Homeshop.dk*
- Napoleon Marinade Pensel: Backyardliving.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- Napoloen Foliebakker: Homeshop.dk*
- Njord Kokkekniv: Ansø of Denmark*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: Computersalg.dk*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).