

## BROQUETES DE POLLASTRE AMB VERDURES I SALSA TERIYAKI

### Consells

Pots acompanyar les broquetes amb una amanida, arròs, pasta, o llegums.

### Ingredients

Per a 2 persones:

- 1 Pit de pollastre
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 Ceba tendra

- 100 gr Salsa de soja
- 50 gr Sucre
- 1 Cullerada de mirin (vi d'arròs)

### Elaboració

• Per a la salsa teriyaki posem en un pot la salsa de soja, el sucre i el mirin i cuinem uns minuts. No ho cuineu gaire perquè al refredar espessa molt.

• Rentem les verdures i les tallem a trossos, a l'igual que el pit de pollastre.

• En una broqueta inserim un trosset de pollastre, un de ceba i un de pebrot i anem repetint les vegades que vulguem.

• Pinzellem les broquetes amb la salsa teriyaki i cuinem a la planxa fins que estiguin daurades.

