



BBQ-Peanut Chicken Skewers

Prep time: 8 min
Total time: 15 min
Makes 8 servings, 1 skewer each

A sweet, creamy peanut sauce does double duty as a grilling glaze and a dipping sauce in this easy grilled chicken skewer recipe. Whether enjoying this as a casual appetizer or as part of your dinner, these skewers are a winner for the summer season!

What do I need?

- ½ cup** hot water
- ¼ cup** Kraft Peanut Butter
- ¼ cup** Diana Gourmet Chicken & Rib BBQ Sauce
- ¼ cup** Miracle Whip Dressing
- 1 lb** boneless skinless chicken breasts, cut into thin strips
- 2 tbsp** crushed unsalted peanuts
- 2 tbsp** sliced green onions

How do I make it?

1. Heat barbecue to medium heat. Whisk together water and peanut butter in medium bowl; whisk in BBQ sauce and *Miracle Whip*. Reserve half of the mixture in small bowl; set both aside.
2. Thread chicken onto 8 skewers in ribbon fashion. Grill 5 to 7 min., turning once, or until chicken is cooked through (170°F), brushing with remaining sauce mixture in last 2 min. of cooking.
3. Transfer skewers to platter. Sprinkle with peanuts and onions. Serve with reserved sauce for dipping.

Make it a meal: This recipe makes a protein option for dinner for 4 servings. Serve over rice noodles with the stir-fried veggies of your choice, drizzling with the dipping sauce.





Brochettes de poulet BBQ aux arachides

Durée de préparation : 8 min
Durée totale : 15 min
Donne 8 portions, 1 brochette chacune

Une sauce aux arachides douce et crémeuse peut servir de sauce à griller et de trempette dans cette recette facile de brochettes de poulet grillé. Que vous les dégustiez en tant qu'amuse-gueule ou dans le cadre de votre dîner, ces brochettes sont idéales pour l'été!

Ingrédients nécessaires :

- ¼ tasse d'eau chaude
- ¼ tasse de beurre d'arachide *Kraft*
- ¼ tasse de sauce barbecue *Diana Côtes et poulet*
- ¼ tasse de tartinaide *Miracle Whip* originale
- 1 lb de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en fines lanières
- 2 c. à soupe d'arachides non salées concassées
- 2 c. à soupe d'oignons verts tranchés

Comment le préparer?

1. Chauffer le barbecue à feu moyen. Fouetter l'eau et le beurre d'arachide dans un bol moyen; incorporer la sauce BBQ et la sauce *Miracle Whip*.
2. Enfiler le poulet sur 8 brochettes en forme de ruban. Griller pendant 5 à 7 minutes, en tournant une fois, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (170 °F), en le badigeonnant du reste du mélange de sauce pendant les 2 dernières minutes de cuisson.
3. Transférer les brochettes sur une assiette. Saupoudrer d'arachides et d'oignons. Servir avec la sauce réservée pour tremper.

En faire un repas : Cette recette constitue une source de protéines pour le dîner en 4 portions. Servir sur des nouilles de riz avec les légumes sautés de votre choix, en arrosant avec la sauce-trempette.

