

Pølser med ost og jalapenos

Samlet tid **40 min.** 20 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.254 kJ / 1.017 kcal

Fedt: **76 g** Protein: **43 g**
Kulhydrater: **33 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2 jalapenos
50 g cheddar
4 grillpølser
100 g røget bacon i skiver
4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

Teriyakisennep:

4 spsk. sennep
2 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
1 tsk. revet ingefær
0,5 tsk. honning
1 spsk. ristede sesamfrø
1 tsk. Kikkoman Ristet Sesamolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 jalapenos - **50 g** cheddar - **4** grillpølser - **100 g** røget bacon i skiver
Skær de to jalapenos i lange strimler. Skær osten i stykker på størrelse med tændstikker. Rids pølserne på langs, uden at skære hele vejen igennem. Fyld ridserne med jalapeno og ost, og rul baconskiverne stramt omkring.

Step 2

4 spsk. sennep - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag **0,5 tsk.** honning - **1 tsk.** revet ingefær - **1 spsk.** ristede sesamfrø - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie
Bland sennep med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, honning, ingefær, sesamfrø og sesamolie i en skål.

Step 3

4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
Pensl pølserne med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning. Steg dem på en varm grill på alle sider, indtil bacon og pølser er brunede. Server pølserne sammen med den rørte teriyaki-sennep.