KIKKOMAN

Grillede tunspyd

Samlet tid **17 min.** **15 min.** Tilberedningstid **2 min.** Marineringstid

INGREDIENSER

4 Portioner

20 g	frisk ingefær
3 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
1	citron
2	skiver tun à 150 g, 2 cm tykke
200 g	cherrytomater i forskellige farver
1 spsk.	olivenolie
8	forårsløg, den hvide og lyse del
1	stilk koriander
	salt og peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skræl ingefæren, og riv den ned i en skål. Tilsæt Kikkoman BBQ-sauce og 2 spsk. citronsaft, og bland det hele sammen. Skær tunen i 2 cm store stykker, læg dem i saucen, rør rundt, og lad dem marinere i 10 minutter, idet de vendes af og til. Sæt tunstykkerne på spyd.

Step 2

Skyl de små cherrytomater, og sæt også tomaterne på spyd. Pensl med olivenolie. Pil forårsløgene, og skyl og hak korianderen.

Step 3

Læg tunspyddene på grillen, kort før de skal serveres, og lad dem grille i 5 minutter, mens de vendes flere gange.

Step 4

Læg tomatspyddene og forårsløgene på grillen sammen med tunspyddene, og lad dem grille i 2 minutter på begge sider.

Step 5

Anret tunspyddene, tomatspyddene og forårsløgene på tallerkener, drys med salt og peber, og server det hele straks.