KIKKOMAN

Grillet blæksprutte med ponzusauce og kapers

Samlet tid **85 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid **60 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
2.867 kJ / 686 kcal

Fedt: **50 g** Protein: **34 g**
Kulhydrater: **22 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Blæksprutte:

400 g	blæksprutteærme (blancherede)
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2	fed hvidløg
0,5 tsk.	stødt sød paprika
1 spsk.	olivenolie
1 nip	chiliflager

Salsa:

100 g	cherrytomater
50 g	kapers
0,5 tsk.	revet citronskal
2 spsk.	olivenolie
	Enkelte blade frisk basilikum

Ponzu-smør:

150 ml	sake
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 spsk.	citronsaft
100 g	smør

FREMGANGSMÅDE

Step 1

400 g blæksprutteærme (blancherede) - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **2** fed hvidløg - **0,5 tsk.** stødt sød paprika - **1 spsk.** olivenolie - **1 nip** chiliflager
Skær de blancherede blæksprutteærme i mindre stykker.

Bland Kikkoman ponzu citrus sojasauce, knust hvidløg, stødt paprika, olivenolie og chili i en skål. Tilsæt blæksprutteærmene og mariner dem på køl i 1 time.

Step 2

100 g cherrytomater - **50 g** kapers - **0,5 tsk.** revet citronskal - **2 spsk.** olivenolie - Enkelte blade frisk basilikum
Til salsaen skæres cherrytomaterne i kvarte. Tilsæt kapers, citronskal og olivenolie. Riv basilikum i mindre stykker og tilsæt dem til resten.

Step 3

150 ml sake - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **1 spsk.** citronsaft - **100 g** smør
Bring sake, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og citronsaft i kog i en gryde (cirka 1 min). Tilsæt smør og fjern gryden fra varmen. Rør rundt, indtil smørret er smeltet og det er blevet til en jævn sauce.

Step 4

Grill blæksprutten i cirka 3 minutter på hver side. Server sammen med salsa og ponzu-smør.