KIKKOMAN

Grillspyd med Teriyaki-oksemørbrad

Samlet tid **45 min.**

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	oksemørbrad
1	rød peberfrugt
1	lille honningmelon (ca. 400 g frugtkød)
7 spsk.	planteolie
150 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
3 spsk.	honning
	timianblade
	groft kværnet peber
1	gul peberfrugt
	1 lille løg og 1 lille fed hvidløg
	gurkemeje, karrypulver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Dup oksemørbraden tør, og skær den i mundrette stykker. Skær den røde peberfrugt i halve, som derefter udkernes og skylles. Skær frugtkødet fra honningmelonen og peberfrugten i tern. Sæt kød-, peberfrugt- og melonstykkerne på spyd. Rør 6 spsk. olie, 9 spsk. Kikkoman Teriyaki marinade, honning, timian og peber sammen, og pensl spyddene med marinaden.

Step 2

Til dippen skæres den gule peberfrugt i halve, som derefter udkernes og skylles. Skræl løget og hvidløget, og hak begge dele samt peberfrugten fint. Varm resten af olien op, og svits de hakkede dipingredienser i olien. Tilsæt resten af Kikkoman Teriyaki marinaden, kog det hele op, og lad det simre under låg i ca. 10 minutter. Tilsæt gurkemeje og karrypulver, og blend dippen. Spyddene grilles på grillen eller en grillbakke i ca. 5-10 minutter, hvorefter de serveres sammen med dippen og efter ønske med frisk flute.