

# Laksespyd med to slags dip

Samlet tid **140 min.** 20 min. Arbejdstid **120 min.** Marinerings Tid

Næringsindhold:  
**857 kJ / 204 kcal**

Fedt: **13,4 g** Protein: **16,7 g**  
Kulhydrater: **3,6 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 8 Portioner

**600 g** laks uden skind og ben, skåret i 24 tern  
**50 ml** Kikkoman Glutenfri Teriyaki Marinade  
Lime til servering, skåret i både  
Forårsløg, skåret i skiver, til at drysse med (efter smag)

#### Til Teriyaki-dippen:

**100 ml** Kikkoman Glutenfri Teriyaki Marinade  
**2 tsk.** fint revet ingefær  
**0,5 tsk.** wasabipasta  
Saften fra en halv lime

#### Til chili-mayonnaise-dippen:

**4 spsk.** let mayonnaise  
**1 spsk.** chilisaUCE

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Læg laksestykkerne i en skål, og hæld Teriyaki marinade over. Lad laksen marinere tildækket i køleskabet i mindst 2 timer. Læg i mellemtiden 8 træspsyd i blød i vand.

### Step 2

Tilberedning af dips: Rør 1 spsk. Teriyaki marinade godt sammen med den revne ingefær og wasabien. Tilsæt derefter resten af Teriyaki marinaden og limesaften lidt efter lidt under omrøring. Til chili-mayonnaise-dippen kommes mayonnaisen i en skål, og chilisaucen blandes i.

### Step 3

Sæt 3 stykker laks på hvert spyd. Varm grillen eller en grillpande op, og lad laksen grille i 3 minutter på hver side eller efter smag og behag. Server grillspyddene med dippene og limebådene, så hver især selv kan presse saften ud. Drys evt. med forårsløg.