KIKKOMAN

Laksespyd med to slags dip

Samlet tid **140 min.** **20 min.** Arbejdstid **120 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
857 kJ / 204 kcal

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

INGREDIENSER

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

FREMGANGSMÅDE

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 træspyd 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.