KIKKOMAN

Teriyaki-blæksprutte fyldt med sushiris

Samlet tid **35 min.** **20 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	grøn salat (f.eks. romaine- eller hovedsalat)
3 spsk.	sushi-ingefær
3	forårsløg, i skiver
3 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft
4	mellemstore blæksprutterør (80–100 g per styk), renset
250 g	kogte sushiris (se tip)
1 spsk.	planteolie
4 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
2 spsk.	saltede peanuts
1	yuzu, i kvarte (eller lime)
Derudover:	
	træspyd til at lukke blæksprutterørene

FREMGANGSMÅDE

Step 1

100 g grøn salat (f.eks. romaine- eller hovedsalat) - **3 spsk.** sushi-ingefær - **3** forårsløg, i skiver - **3 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og yuzusaft

Vask salaten, tør den, og fjern tykke stilke. Skær ingefæren i strimler, og bland den sammen med forårsløg og Kikkoman ponzu yuzu sojasauce til en dip.

Step 2

4 mellemstore blæksprutterør (80–100 g per styk), renset - **250 g** kogte sushiris (se tip) - Træspyd til at lukke blæksprutterørene

Rens og skyl blæksprutterørene. Fyld dem med sushiris, men vær forsigtig med ikke at fylde for meget i. Luk de åbne ender med træspyd.

Step 3

4 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag

Grill blæksprutterne ved mellemhøj varme på en grill eller i en grillpande i 10 minutter. Pensl med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og sørg for at vende blæksprutterne med jævne mellemrum. Dette tager yderligere 2 minutter.

Step 4

2 spsk. saltede peanuts - **1** yuzu, i kvarte (eller lime)

Hak de saltede peanuts groft i en mixer. Drys dem over blæksprutten, skær rørene i tykke stykker, og anret dem oven på salaten. Server retten med de kvarte yuzu og ingefær-yuzu-dip.