

# Teriyaki-Mix-spyd

Næringsindhold:  
**668 kJ / 158 kcal**

Fedt: **3,2 g** Protein: **24,5 g**  
Kulhydrater: **7,3 g**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

#### Til kæmperejespyd:

**4** kæmperejer (med hoved)  
Kikkoman Teriyaki BBQ-  
sauce med Honning

#### Til oksekødsspyd:

**1 bundt** grønne asparges  
**200 g** roastbeef  
Kikkoman Teriyaki BBQ-  
sauce med Honning

#### Til kammuslingespyd:

**1** squash  
**8** kammuslinger  
Kikkoman Teriyaki BBQ-  
sauce med Honning

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Skær kæmperejerne op på bagsiden, og fjern tarmen. Kom hele kæmperejen på spyddet, og grill den. Pensles med Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med honning.

### Step 2

Skær det nederste stykke af aspargesene af. Skræl den nederste del af aspargesen, blancher den, og skær den i stykker på 4 cm. Skær roastbeef i skiver på 15 g, og bank dem flade. Svøb aspargesen i roastbeefskiverne, og kom det hele på et spyd. Glaser dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med honning efter stegningen.

### Step 3

Skær squashen i strimler på langs (med en aspargesskræller). Rul kammuslingerne ind i squashstrimlerne, og kom dem på et spyd. Brun muslingerne på begge sider, og pensl dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-sauce med honning.