KIKKOMAN

Yakitori med torsk

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	torskefilet
1,5 dl	Kikkoman Teriyaki Marinade
	Salt og peber
0,5	rødt spidskål
1	rødløg
3 spsk.	Kikkoman Sesam Sauce
2 dl	mayonnaise
	Wasabipasta

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Torsken skæres ud i strimler, sættes på spyd og marineres en time med teriyakimarinade, salt og peber. Fisken grillen ved høj, direkte varme 2 minutter på hver side. Den er færdig, når den begynder at slippe i lamellerne. Fisken pensles løbende med teriyakimarinade.

Step 2

Snit spidskål og rødløg fint, rør sammen med sesamdressing. Anret spyddene herpå. Server med mayonnaise rørt med wasabi - sørg for at smage til løbende, så mayonnaisen bliver tilpas stærk.