KIKKOMAN

Lachsspiesse mit Dips

Gesamtzeit **140 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **120 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
857 kJ / 204 kcal

Fett: **13.4 g** Eiweiss: **16.7 g**
Kohlenhydrate: **3.6 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

600 g	Lachs, ohne Haut und Knochen, in 24 Würfel geschnitten
50 ml	Kikkoman glutenfreie Teriyaki Marinade
	Limettenspalten, zum Anrichten
	Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten, zum Bestreuen (optional)
Für den Teriyaki Dip:	
100 ml	Kikkoman glutenfreie Teriyaki Marinade
2 TL	fein geriebenen Ingwer
0.5 TL	Wasabipaste
	Saft einer halben Limette
Für den Chili-Mayo-Dip:	
4 EL	fettarme Mayonnaise
1 EL	Chilisauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Lachs in eine Schüssel legen und mit Glutenfreier Teriyaki Marinade übergiessen. Im Kühlschrank abgedeckt mindestens 2 Stunden marinieren lassen. In der Zwischenzeit 8 Holzspiesse in Wasser einweichen lassen.

Schritt 2

Die Saucen zubereiten: 1 EL Glutenfreie Teriyaki Marinade mit dem geriebenen Ingwer und Wasabi zu einer Paste verrühren, dann nach und nach die restliche Teriyaki Marinade hinzufügen und den Limettensaft unterrühren. Für den Chili-Mayo-Dip, die Mayonnaise mit einem Löffel in eine Schüssel geben, dann die Chilisauce unterrühren.

Schritt 3

Vor dem Grillieren, jeweils 3 Stück Lachs auf die Spiesse aufziehen. Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen und den Lachs auf jeder Seite 3 Minuten oder nach Ihrer Wahl grillen. Die Dips zusammen mit den Limettenspalten zum Auspressen servieren und ggf. mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.