

# 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.