KIKKOMAN

Teriyaki-Mix-Spiesse

Nährwertangaben (pro Portion):
668 kJ / 158 kcal

Fett: **3.2 g** Eiweiss: **24.5 g**
Kohlenhydrate: **7.3 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für Crevettenspiesse:

4	Crevetten (mit Kopf)
	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig

Für Rindfleischspiesse:

1 Bund	grüner Spargel
200 g	Roastbeef
	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig

Für Jakobsmuschelspiesse:

1	Zucchetti
8	Jakobsmuscheln
	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Crevetten auf der Rückseite aufschneiden und den Darm entfernen. Die ganze Crevetten aufspiessen und grillieren. Mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig einpinseln.

Schritt 2

Die Spargelenden abschneiden, unteren Teil schälen, blanchieren und in 4 cm grosse Stücke schneiden. Das Roastbeef in 15-g-Scheiben schneiden und plattieren. Den Spargel mit den Fleischstücken einwickeln und aufspiessen. Nach dem Braten mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig glasieren.

Schritt 3

Zucchetti längs in Scheiben schneiden (mit Sparschäler). Die Jakobsmuscheln damit einrollen und aufspiessen. Die Muscheln von beiden Seiten anbraten und mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig einpinseln. Alles gemischt anrichten und heiss servieren.