KIKKOMAN®

Teriyaki Schweinesteaks mit buntem Salat

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1478 kJ / 353 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	grosse Karotten
2	grosse Zucchetti
150 g	grüne Bohnen, gegart
	Salz
4	Schweine-Nackensteaks
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig
1 EL	Orangensaft
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Sesamkörner
Ausserdem:	
	Holzspiesse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Karotten schälen und waschen, Zucchetti waschen und putzen. Beides mit Hilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. Bohnen zugeben und mit Karotten und Zucchetti beiseite stellen.

Schritt 2

Nackensteaks in grosse Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden, auf 4 Spiesse reihen und mit 2 EL Teriyaki BBQ-Sauce bestreichen. Spiesse auf dem Holzkohlegrill über glühenden Kohlen ca. 5 Minuten grillieren, zwischendurch wenden und mit übriger Sauce bestreichen.

Schritt 3

Saft, Öl und Sesam verrühren und mit Gemüsestreifen und Bohnen vermengen. Grillspiesse mit Salat und Teriyaki-BBQ-Sauce zum dippen servieren.