

# Juusto-jalapenomakkarat ja teriyakisinappi

kokonaisaika **40 min** 20 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**4.254 kJ / 1.017 kcal**

Rasva: **76 g** Proteiini: **43 g**  
Hiilihydraatit: **33 g**

## AINEKSET

2 annosta

**2** jalapenoa  
**50 g** cheddarjuustoa  
**4** grillimakkaraa  
**100 g** savupekonia siivuina  
**4 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

**Teriyakisinappi:**

**4 rkl** sinappia  
**2 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike  
**1 tl** raastettua inkivääriä  
**0,5 tl** hunajaa  
**1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä  
**1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

**2** jalapenoa - **50 g** cheddarjuustoa - **4** grillimakkaraa - **100 g** savupekonia siivuina  
Leikkaa jalapenot pitkiksi suikaleiksi. Leikkaa juusto tultikuiksi. Tee makkaroihin viillot pitkittäissuunnassa. Laita viiltoihin jalapenoa sekä juustoa ja kääri makkarat tiukasti pekoniin.

**Vaihe 2**

**4 rkl** sinappia - **2 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike **0,5 tl** hunajaa - **1 tl** raastettua inkivääriä - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy  
Sekoita sinappi, Kikkomanin teriyaki BBQ-kastike, hunaja, inkivääri, seesaminsiemenet ja seesamiöljy kulhossa.

**Vaihe 3**

**4 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike  
Sivele makkarat Kikkomanin teriyaki BBQ-kastikkeella ja kypsennä joka puolelta kuumassa grillissä, kunnes pekoni ja makkarat ruskistuvat. Tarjoile teriyakisinapin kanssa.