KIKKOMAN

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 tulitikuiksi. 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.