

Pølser fylt med ost og jalapeno

total tid **40 min.** 20 min. tilberedningstid 20 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
4.254 kJ / 1.017 kcal

Fett: **76 g** Protein: **43 g**
Karbohydrater: **33 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

2 jalapenoer
50 g cheddarost
4 grillpølser
100 g røkt bacon, skivet
4 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Teriyakisennep:

4 ss sennep
2 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak
1 ts raspet ingefær
0,5 ts honning
1 ss ristede sesamfrø
1 ts Kikkoman ristet Sesamolje

TILBEREDNING

Steg 1

2 jalapenoer - **50 g** cheddarost - **4** grillpølser - **100 g** røkt bacon, skivet

Skjær jalapenoene i lange strimler. Skjær osten i tynne staver. Skjær pølsene på langs, men ikke helt igjennom. Fyll dem med jalapeno og ost, surr dem deretter stramt i bacon.

Steg 2

4 ss sennep - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak **0,5 ts** honning - **1 ts** raspet ingefær - **1 ss** ristede sesamfrø - **1 ts** Kikkoman ristet Sesamolje

Bland sennepen i en bolle med Teriyaki BBQ-Saus Honning, honning, ingefær, sesamfrø og Kikkoman Sesamolje.

Steg 3

4 ss Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak

Dekk pølsene med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning, stek dem deretter på en varm grill på hver side til både baconen og pølsene er brune. Server med teriyakisennep.