

Laksespyd med dipp

total tid **140 min.** 20 min. tilberedningstid **120 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
857 kJ / 204 kcal

Fett: **13,4 g** Protein: **16,7 g**
Karbohydrater: **3,6 g**

INGREDIENSE

R

8 porsjoner

600 g laks, uten skinn og ben, deles opp i 24 terninger
0,5 dl Kikkoman Glutenfri Teriyaki Marinade
Limebåter til pynt
Vårløk, skåret i skiver til å drysse over (kan sløyfes)

Til teriyakidipp:

1 dl Kikkoman Glutenfri Teriyaki Marinade

2 ts finrevet ingefær

0,5 ts wasabi-pasta

Saften fra en halv lime

Til chili- og majonesdipp:

4 ss lettmajones

1 ss chilisaus

TILBEREDNING

Steg 1

Ha laksen i en skål, og hell glutenfri teriyaki-marinade over. La marinere tildekket i kjøleskapet i minst 2 timer. Imens bløtlegger du 8 trespidd i vann.

Steg 2

Tilberedning av sausen: Rør sammen 1 ss glutenfri teriyaki-marinade med revet ingefær og wasabi til en pasta. Tilsett resten av teriyaki-marinaden litt etter litt, og bland det hele med limesaft. For å lage chili- og majonesdippen, ha majonesen i en skål og rør inn chilisausen med en skje.

Steg 3

Før du griller, trer du tre laksebiter på hvert spidd. Varm opp grillen eller grillpannen, og grill laksen i 3 minutter eller lenger på hver side, alt etter hvordan du ønsker det. Dipp serveres sammen med limebåter. Press limejuice over før servering. Pynt med vårløk om du ønsker.