KIKKOMAN

Teriyaki-akkar fylt med sushiris

total tid **35 min.** **20 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	grønn salat (f.eks. romano eller vanlig hodesalat)
3 ss	syltet ingefær
3	vårløk, skåret i skiver
3 ss	Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice
4	middels store akkartuber (80–100 g hver), renset
250 g	kokt sushiris (se tips)
1 ss	vegetabilsk olje
4 ss	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak
2 ss	saltede peanøtter
1	yuzu, delt i fire (eller lime)
Pluss:	
	trespyd for å lukke akkartubene

TILBEREDNING

Steg 1

100 g grønn salat - **3 ss** syltet ingefær - **3** vårløk, skåret i skiver - **3 ss** Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice

Skyll salaten, snurr den tørr og fjern eventuelle tykke stilker. For å lage dippen, skjær ingefæren i strimler og bland med vårløk og Kikkoman Ponzu Yuzu.

Steg 2

4 akkartuber - **250 g** kokt sushiris - Trespyd

Skyll akkartubene og la dem renne av. Fyll dem med sushiris, men ikke stapp dem for fulle. Lukk åpningene med trespydene.

Steg 3

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

Grill akkaren på middels varme på grillen eller i en grillpanne i 10 minutter. Pensle deretter Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning over det hele, mens du snur akkaren jevnlig – dette skal ta omtrent 2 minutter ekstra.

Steg 4

2 ss saltede peanøtter - **1** yuzu, delt i fire (eller lime)

Grovhakk peanøttene i en foodprosessor. Dryss dem over akkaren, skjær den i tykke biter og anrett bitene på salatblader. Server med yuzubåtene og ingefær-yuzudippen.