

Bacon marinerad i teriyaki & miso

Total tid **80 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid **30 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
7.222 kJ / 1.726 kcal

Fett: **66 g** Protein: **25 g**
Kolhydrater: **150 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

500 g råa baconskivor
90 ml Kikkoman Teriyaki marinad
1 msk misopasta
4 msk ananasjuice
4 msk mirinvin
Salsa:
1 msk Kikkoman Teriyaki marinad
300 g ananas
1 habaneropeppar
50 g färsk koriander
0,5 liten gurka
1 liten rödlök
0,25 tsk spiskummin
2 msk limejuice
2 msk olivolja
1 nypa salt
1 nypa peppar
4 msk Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g råa baconskivor - **90 ml** Kikkoman Teriyaki marinad - **1 msk** misopasta - **4 msk** ananasjuice - **4 msk** mirinvin

Nagga baconet med en gaffel. Blanda miso med Kikkoman Teriyaki marinad, ananasjuice och mirinvin. Blanda baconet med marinaden. Låt marinera i minst 30 minuter.

Steg 2

1 msk Kikkoman Teriyaki marinad - **300 g** ananas
Skär ananasen i bitar. Pensla med Kikkoman Teriyaki marinad och tillaga kort på en mycket varm grill. Skala och skär den grillade ananasen i tärningar.

Steg 3

1 liten rödlök - **0,5** liten gurka - **1** habaneropeppar - **50 g** färsk koriander - **2 msk** limejuice - **2 msk** olivolja - **0,25 tsk** spiskummin - **1 nypa** salt - **1 nypa** peppar - **4 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

Hacka löken fint och lägg i en skål. Skär gurkan i små tärningar. Hacka habaneropeppar och koriander. Blanda alla ingredienser i en skål och tillsätt den grillade ananasen. Rör ner limejuice, olivolja och spiskummin. Krydda med salt och peppar. Tillaga baconet på en förvärmad grill i 15-20 minuter och pensla det med Kikkoman Teriyaki-sås med vitlök. Servera baconet med salsan.