

Korvar fyllda med ost och jalapeno

Total tid **40 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 20 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

4.254 kJ / 1.017 kcal

Fett: **76 g** Protein: **43 g**

Kolhydrater: **33 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	jalapenos
50 g	cheddarost
4	BBQ-korvar
100 g	rökt bacon, skivat
4 msk	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak</u>
Teriyaki senap:	
4 msk	senap
2 msk	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak</u>
1 tsk	riven ingefära
0,5 tsk	honung
1 msk	rostade sesamfrön
1 tsk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 jalapenos - **50 g** cheddarost - **4** BBQ-korvar - **100 g** rökt bacon, skivat

Skär jalapenon i långa strimlor. Skär osten i tändstickor. Skiva korvarna på längden utan att skära hela vägen. Fyll dem med jalapenon och ost och linda sedan in dem tight med bacon.

Steg 2

4 msk senap - **2 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak **0,5 tsk** honung - **1 tsk** riven ingefära - **1 msk** rostade sesamfrön - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja

Blanda senap med Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce Honung, honung, ingefära, sesamfrön och sesamolja i en skål.

Steg 3

4 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

Täck korvarna med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och tillaga sedan på varje sida på en het grill tills baconet och korvarna är gyllenbruna. Servera med teriyakisenapen.