KIKKOMAN

Teriyaki-bläckfisk fylld med sushiris

Total tid **35 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	grönsallad (t.ex. romansallad eller smörsallad)
3 msk	sushi-ingefära
3	salladslökar, skivade
3 msk	Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice
4	medelstora bläckfiskarmar (80–100 g styck), rengjorda
250 g	kokt sushiris (se tips)
1 msk	vegetabilisk olja
4 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
2 msk	saltade jordnötter
1	yuzu, delad i fyra delar (eller lime)
Även:	
	träspett till bläckfiskarmarna

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g grönsallad - **3 msk** sushiingefära - **3** salladslökar, skivade - **3 msk** Kikkoman Ponzu - en blandning av sojasås, ättika och yuzu-fruktjuice
Tvätta salladen, torka den och ta bort eventuella tjocka stjälkar. För dippen, skiva ingefäran i strimlor och blanda med salladslöken och Kikkoman Yuzu Ponzu.

Steg 2

4 bläckfiskarmar - **250 g** kokt sushiris - Träspett
Skölj och låt bläckfiskarmarna rinna av. Fyll med sushiriset, var försiktig så att du inte packar dem för hårt. Förslut de öppna ändarna med träspett.

Steg 3

4 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
Grilla bläckfisken på medelvärme på grillen eller i en grillpanna i 10 minuter. Pensla sedan överallt med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och vänd regelbundet – detta bör ta ytterligare 2 minuter.

Steg 4

2 msk saltade jordnötter - **1** yuzu (eller lime)
Grovhacka jordnötterna i en matberedare. Strö över bläckfisken, skiva den i tjocka bitar och arrangera på salladsbladen. Servera med yuzukvartarna och ingefära-yuzudippen.