

Teriyaki-Mix-Spieße

Kalorien pro Portion **160**



Zutaten für 4 Personen

Garnelenspieße:

4 Garnelen (mit Kopf)
Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig

Rindfleischspieße:

1 Bund grüner Spargel
200 g Roastbeef
Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig

Jakobsmuschelspieße:

1 Zucchini
8 Jakobsmuscheln
Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig

Zubereitung

1. Die Garnelen auf der Rückseite aufschneiden und den Darm entfernen. Die ganze Garnele aufspießen und grillen. Mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig einpinseln.
2. Die Spargelenden abschneiden, unteren Teil schälen, blanchieren und in 4 cm große Stücke schneiden. Das Roastbeef in 15-g-Scheiben schneiden und plattieren. Den Spargel mit den Fleischstücken einwickeln und aufspießen. Nach dem Braten mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig glasieren.
3. Zucchini längs in Scheiben schneiden (mit Sparschäler). Die Jakobsmuscheln damit einrollen und aufspießen. Die Muscheln von beiden Seiten anbraten und mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig einpinseln.
4. Alles gemischt anrichten und heiß servieren.

Guten Appetit!