KIKKOMAN

Kiełbaski nadziewane serem i jalapeno

Czas ogółem **40 min** **20 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
4.254 kJ / 1.017 kcal

Tłuszcz: **76 g** Białko: **43 g**
Węglowodany: **33 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

2	papryczki jalapeno
50 g	sera cheddar
4	kiełbaski grillowe
100 g	wędzonego boczku, pokrojonego w plasterki
4 łyżki	Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman

Musztarda teriyaki:

4 łyżki	musztardy
2 łyżki	Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
1 łyżeczka	startego imbiru
0,5 łyżeczki	miodu
1 łyżka	prażonego sezamu
1 łyżeczka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

2 papryczki jalapeno - **50 g** sera cheddar - **4** kiełbaski grillowe - **100 g** wędzonego boczku, pokrojonego w plasterki
Papryczkę jalapeno pokrój w długie paski, a ser w słupki. Kiełbaski przekrój wzdłuż, nie przecinając ich do końca. Napełnij kiełbaski jalapeno i serem, a następnie ciasno owiń boczkiem.

Krok 2

4 łyżki musztardy - **2 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman **0,5 łyżeczki** miodu - **1 łyżeczka** startego imbiru - **1 łyżka** prażonego sezamu - **1 łyżeczka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
W misce wymieszaj musztardę z Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman, miodem, imbirem, sezamem i Olejem sezamowym Kikkoman.

Krok 3

4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman
Posmaruj kiełbaski Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman, a następnie smaż z każdej strony na gorącym grillu, aż boczek i kiełbaski zbrązowieją. Podawaj z musztardą teriyaki.