KIKKOMAN

Sörös-teriyaki sertésszelet

Teljes idő **90 perc.** **10 perc.** előkészítési idő **60 perc.** pácolási idő **20 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
5.420 kJ / 1.355 kcal

Zsír: **100 g** Fehérje: **71 g**
Szénhidrát: **37 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

2	db sertésszelet (egyenként kb. 150 g)
5 ek.	Kikkoman Teriyaki marináló szósz
1 ek.	almaecet
0,5 tk.	füstölt paprika
250 ml	sör
1 tk.	méz
1 ek.	mustár
	őrölt fekete bors ízlés szerint
0,5 tk.	szárított rozmaring

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

A sertésszeleteket egy tálba tesszük, majd füstölt paprikával, ecettel, rozmaringgal, mustárral, fekete borssal és mézzel ízesítjük. Alaposan összekeverjük, hozzáadjuk a Kikkoman Teriyaki marináló szószt, végül felöntjük sörrel. Letakarva, hűtőben 1 órán át pácoljuk.

Lépések 2

A bepácolt húst magas hőfokon, előmelegített grillen vagy sütőlapon oldalanként kb. 7 percig sütjük.

Lépések 3

Alufóliában sült burgonyával és fűszervajjal tálaljuk.