

Worstjes gevuld met kaas en jalapeño

totale tijd **40 min.** 20 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

4.254 kJ / 1.017 kcal

Vetten: **76 g** Eiwitten: **43 g**

Koolhydraten: **33 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	jalapeño's
50 g	cheddar
4	barbecueworstjes
100 g	gerookt spek, in plakjes
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki</u>
	<u>Barbecuesaus met</u>
	<u>Honing & Rook</u>
Teriyakimosterd:	
4 el	mosterd
2 el	<u>Kikkoman Teriyaki</u>
	<u>Barbecuesaus met</u>
	<u>Honing & Rook</u>
1 tl	geraspte gember
0,5 tl	honing
1 el	geroosterde
	sesamzaadjes
1 tl	<u>Kikkoman Geroosterde</u>
	<u>Sesamolie</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

2 jalapeño's - **50 g** cheddar - **4** barbecueworstjes
- **100 g** gerookt spek, in plakjes

Snijd de jalapeño in lange reepjes. Snijd de kaas in de vorm van lucifers. Snijd de worstjes in de lengte, maar niet helemaal doormidden. Vul ze met de jalapeño en kaas, en wikkel daarna in het spek.

Stap 2

4 el mosterd - **2 el** Kikkoman Teriyaki
Barbecuesaus met Honing & Rook **0,5 tl** honing - **1**
tl geraspte gember - **1 el** geroosterde
sesamzaadjes - **1 tl** Kikkoman Geroosterde
Sesamolie

Meng de mosterd met Kikkoman Teriyaki
BBQ saus met Honing, honing, gember,
sesamzaadjes en sesamolie in een kom.

Stap 3

4 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
& Rook

Smeer de worstjes in met Kikkoman Teriyaki
BBQ saus met honing en bak ze aan alle kanten op
een hete barbecue tot het spek en de worstjes
bruin zijn. Serveer met de teriyakimosterd.