

Bier- & teriyakivarkenskoteletten

totale tijd **90 min.** 10 min. voorbereidingstijd 60 min. marineertijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
5.420 kJ / 1.355 kcal

Vetten: **100 g** Eiwitten: **71 g**
Koolhydraten: **37 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

2	varkenskoteletten (150 g elk)
5 el	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 el	appelazijn
0,5 tl	gerookte peper
250 ml	bier
1 tl	honing
1 el	mosterd
	Zwarte gemalen peper naar smaak
0,5 tl	gedroogde rozemarijn

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe de varkensskoteletten in een kom. Kruid met de gerookte peper, azijn, rozemarijn, mosterd, zwarte peper en honing. Meng grondig. Voeg de Kikkoman Teriyaki marinade toe en meng. Giet het bier over het vlees en zet het 1 uur in de koelkast om te marineren.

Stap 2

Haal het vlees uit de marinade en grill op een hoge temperatuur gedurende 7 minuten aan elke kant.

Stap 3

Serveer de varkensskoteletten met in aluminiumfolie gebakken aardappelen met kruidenboter.