

# Gemengde teriyakispiesjes

Voedingswaarde (per portie):  
**668 kJ / 158 kcal**

Vetten: **3,2 g** Eiwitten: **24,5 g**  
Koolhydraten: **7,3 g**

## INGREDIËNTE

### N

**4 porties**

#### Voor de garnalenspiesjes:

**4** stuks Garnalen (met kop)  
Kikkoman Teriyaki  
Barbecuesaus met  
Honing

#### Voor de vleesspiesjes:

**1 bos(je)** Groene asperges  
**200 g** Rosbief  
Kikkoman Teriyaki  
Barbecuesaus met  
Honing

#### Voor de spiesjes van sint-jakobsschelpen:

**1** Courgette  
**8** Sint-jakobsschelpen  
Kikkoman Teriyaki  
Barbecuesaus met  
Honing

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Snijd de garnalen in de lengte open en maak deze schoon. Rijg de hele garnalen aan spiesen en grill deze. Bestrijk met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met honing.

### Stap 2

Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges, schil ze en kook ze voor. Snijd in stukjes van 4 cm. Snijd de rosbeef in plakjes van 15 gram, wikkel in folie en plet met een vleeshamer. Wikkel de stukjes asperge in de plakjes rosbeef en rijg ze aan spiesjes. Rooster de spiesjes op de grill en smeer voor het serveren in met Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met honing.

### Stap 3

Snijd de courgette in verticale dunne plakjes (gebruik een aardappelschiller). Wikkel de sint-jakobsschelpen in de plakjes courgette en rijg aan spiesjes. Bak de spiesjes aan beide zijden in een koekenpan en smeer voor het serveren in met Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met honing.