

Teriyaki-inktvis gevuld met sushirijst

totale tijd **35 min.** 20 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

- 100 g** groene salade (bijv. romaine- of botersla)
- 3 el** sushi-gember
- 3** lente-uitjes, in plakjes gesneden
- 3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap
- 4** middelgrote inktvisringen (elk 80-100 g), schoongemaakt
- 250 g** gekookte sushirijst (zie tip)
- 1 el** plantaardige olie
- 4 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
- 2 el** gezouten pinda's
- 1** yuzu, in vieren gesneden (of limoen)

Ook:

houten spiesjes om de inktvisbuizen dicht te maken

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g groene salade - **3 el** sushi-gember - **3** lente-uitjes, in plakjes gesneden - **3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Yuzusap

Was de sla, centrifugeer deze droog en verwijder eventuele dikke stengels. Snijd voor de dip de gember in reepjes en meng deze met de lente-uitjes en de Kikkoman Ponzu Yuzu.

Stap 2

4 inktvisbuizen - **250 g** gekookte sushirijst - Houten spiesjes

Spoel de inktvisbuizen af en laat ze uitlekken. Vul ze met de sushirijst, maar zorg ervoor dat u ze niet te vol doet. Sluit de open uiteinden af met de houten spiesen.

Stap 3

4 el Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing
Grill de inktvis op middelhoog vuur op de barbecue of in een grillpan gedurende 10 minuten. Bestrijk vervolgens alles met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus Met Honing en draai regelmatig om – dit duurt nog eens 2 minuten.

Stap 4

2 el gezouten pinda's - **1** yuzu (of limoen)
Hak de pinda's grof in een keukenmachine. Strooi ze over de inktvis, snijd deze in dikke stukken en schik ze op de slablaadjes. Serveer met de partjes yuzu en de gember-yuzu-dip.