KIKKOMAN

Varkensbuik BBQ teriyaki saus met koolsla en friet

totale tijd **55 min.** **55 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
3.401 kJ / 812 kcal

Vetten: **43,1 g** Eiwitten: **36 g**
Koolhydraten: **72,8 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

600 g	varkensbuik in plakken
90 ml	Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook
1	grote wortel, geraspt, versnipperd of julienne
0,5	kleine witte kool, versnipperd
0,5	grote rode ui, dun gesneden
5 el	light mayonaise
3 el	rijstazijn
600 g	ovenfriet

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) / 200°C (boven- en onderwarmte) / stand 6 (gas). Leg het vlees in een braadslede en bestrijk met de Teriyaki BBQ-Saus met Honing. Rooster het vervolgens circa 35 tot 40 minuten in de oven. Lepel tijdens de oventijd enkele keren het vocht uit de braadslede over het vlees.

Stap 2

Meng de wortel, kool en ui in een schaal. Roer de mayonaise en rijstazijn door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Schep deze dressing vervolgens door het koolmengsel.

Stap 3

Bereid de ovenfriet zoals aangegeven staat op de verpakking.

Stap 4

Serveer het vlees met de koolsla en friet.