

BBQ vepřový bůček s teriyaki omáčkou, coleslawem a hranolky

Celkový čas vaření **55 min.** **55 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
3.401 kJ / 812 kcal

Tuky: **43,1 g** Bílkoviny: **36 g**
Sacharidy: **72,8 g**

INGREDIENCE

4 Porce

600 g	plátků vepřového bůčku
90 ml	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem</u>
1	velká mrkev, nastrouhaná nebo nakrájená na tenké proužky (může být i spiralizovaná)
0,5	malého bílého zelí, nakrájené
0,5	velké červené cibule, nakrájené na tenké plátky
5 polévkové lžíce	light majonézy
3 polévkové lžíce	rýžového octa
600 g	pečených nebo smažených hranolek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Troubu rozehejte na 200°C/180°C, ventilátor/plyn značka 5. Plátky vepřového bůčku vložte do zapékačí formy a lžičkou přelijte omáčkou Kikkoman Teriyaki BBQ mede. Pečte v troubě 35–40 minut, párkrát podlejte.

Krok 2

Mezitím v servírovací míse smíchejte mrkev, zelí a cibuli. V malé misce promíchejte majonézu a rýžový ocet, dochutěte špetkou soli a pepře. Tuto zálivku přidejte k zeleninové směsi a důkladně promíchejte, aby se chutě krásně propojily.

Krok 3

Podávejte lepkavý glazovaný vepřový bůček s coleslawem a křupavými hranolky.