KIKKOMAN

Hovězí teriyaki špízy

Celkový čas vaření **45 min.**

INGREDIENCE

4 Porce

500 g	filé z hovězího masa
1	červená paprika
1	malý medový meloun (cca 400 g dužiny)
7 polévkové lžíce	rostlinného oleje
150 ml	Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo
3 polévkové lžíce	medu
	lístků tymiánu
	Hrubě mletý pepř
1	žlutá paprika
	malá cibule a 1 stroužek česneku
	Kurkuma, kari

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Příprava špízů: Osušte hovězí svíčkovou a nakrájejte ji na kousky velikosti sousta. Papriky rozpulte, očistěte, omyjte a společně s dužinou melounu nakrájejte na větší kousky. Na špízy střídejte maso, papriku a meloun, aby se chutě krásně propojily. míchejte 6 lžic oleje, 9 lžic Kikkoman Teriyaki marinády, med, tymián a pepř, vytvořte marinádu a potřete jí špízy. Příprava dipu: Papriku rozpulte, očistěte a omyjte. Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostičky, stejně tak papriku. V pánvi rozehřejte zbývající olej a restujte všechny suroviny, dokud nezměknou.
Přilijte zbytek Kikkoman Teriyaki marinády, přiveďte k varu a pod pokličkou vařte asi 10 minut. Nakonec směs rozmixujte na hladký dip a dochuťte kurkumou a kari kořením.
Podávejte špízy s připraveným dipem a užijte si dokonalou kombinaci chutí!

Krok 2

Grilujte špízy na barbecue nebo na tácku na grilu přibližně 5–10 minut, dokud nejsou krásně propečené.
Podávejte s připraveným dipem a případně s čerstvou bagetou.