

Slanina s teriyaki-miso marinádou

Celkový čas vaření **80 min.** 20 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření **30 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):

7.222 kJ / 1.726 kcal

Tuky: **66 g** Bílkoviny: **25 g**

Sacharidy: **150 g**

INGREDIENCE

2 Porce

500 g plátků syrové slaniny
90 ml Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo
1 polévková miso pasty
lžíce
4 polévkové ananasové šťávy
lžíce
4 polévkové mirinu
lžíce
Salsa:
1 polévková Kikkoman Teriyaki
lžíce marináda tekuté ochucovadlo
300 g ananasu
1 habanero paprička
50 g čerstvého koriandru
0,5 malé okurky
1 malá červená cibule
0,25 čajové římského kmínu
lžičky
2 polévkové limetkové šťávy
lžíce
2 polévkové olivového oleje
lžíce
1 špetka soli
1 špetka pepře
4 polévkové Kikkoman Teriyaki Wok
lžíce omáčka s pečeným česnekem

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

500 g plátků slaniny - **90 ml** Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo - **1 polévková lžíce** miso pasty - **4 polévkové lžíce** ananasové šťávy - **4 polévkové lžíce** mirinu

Slaninu několikrát propíchněte vidličkou. Smíchejte miso pastu s Kikkoman Teriyaki marinádou, ananasovou šťávou a mirinem. Slaninu vložte do marinády a nechte ji alespoň 30 minut odležet.

Krok 2

1 polévková lžíce Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo - **300 g** ananasu

Nakrájejte ananas na kousky. Obalte ho v Kikkoman Teriyaki marinádě a krátce opečte na velmi rozpáleném grilu. Poté grilovaný ananas oloupejte a nakrájejte na kostky.“

Krok 3

1 malá červená cibule - **0,5** malé okurky - **1** habanero paprička - **50 g** čerstvého koriandru - **2 polévkové lžíce** limetkové šťávy - **2 polévkové lžíce** olivového oleje - **0,25 čajové lžičky** římského kmínu - **1 špetka** soli - **1 špetka** pepře - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem

Červenou cibuli nasekejte najemno a dejte ji do mísy. Okurku nakrájejte na malé kostičky. Habanero papričku a koriandr nasekejte nadrobno. Všechny ingredience promíchejte v míse, přidejte ogrilovaný ananas a dochuťte limetkovou šťávou, olivovým olejem a římským kmínem. Osolte a opepřete. Slaninu grilujte na předehřátém grilu po dobu 15 až 20 minut a během grilování ji potřete Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem. Podávejte

slaninu s pikantní ananasovou salsou.