KIKKOMAN

Asperges marinées au barbecue

durée totale **45 min.**

Données nutritionnelles (par portion):
2.710 kJ / 647 kcal

INGRÉDIENTS

4 portions

1 kg	d'asperges vertes (environ 24 asperges)
1 càs	beurre
1 pincées	de sucre
10 càs	Sauce Wok Kikkoman
	feuilles d'estragon
3 càs	d'huile de noix
8 tranches	de jambon cru
8 tranches	de fromage à pâte demi-molle

Pour la mayonnaise:

1	jaune d'œuf
2 càc	de moutarde
1 càc	de sucre
1 càs	de vinaigre
125 ml	d'huile de colza
3,5 càs	Sauce Wok Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Laver et éplucher les asperges. Faire bouillir 1,5 litre d'eau, le sucre et 3 c. à soupe de Sauce Wok, y faire cuire les asperges environ 10 minutes, puis les égoutter. Mélanger le reste de la sauce wok Sukiyaki avec l'estragon et l'huile de noix et répartir sur les asperges.

Étape 2

Envelopper les asperges trois par trois avec une tranche de fromage, puis une tranche de jambon, les disposer sur une barquette alu et faire cuire au barbecue environ 5-10 minutes.

Étape 3

Pour préparer la mayonnaise, battre le jaune d'œuf, la moutarde, et le vinaigre. Incorporer progressivement l'huile et assaisonner de Sauce Wok. Servir la mayonnaise avec les rouleaux d'asperges.