KIKKOMAN

Saucisses au fromage et jalapeño

durée totale **40 min.** **20 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
4.254 kJ / 1.017 kcal

Matières grasses: **76 g** Protéines: **43 g**
Glucides: **33 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

2	piments jalapeño
50 g	de fromage cheddar
4	saucisses BBQ
100 g	de lard fumé, coupé en tranches
4 càs	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman

Moutarde Teriyaki:

4 càs	de moutarde
2 càs	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
1 càc	de gingembre râpé
0,5 càc	de miel
1 càs	de graines de sésame grillées
1 càc	Huile de sésame grillé Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

2 piments jalapeño - **50 g** de fromage cheddar - **4** saucisses BBQ - **100 g** de bacon fumé, coupé en tranches
Couper le piment jalapeño en longues lanières. Couper le fromage en allumettes. Couper les saucisses dans le sens de la longueur sans les couper entièrement. Les farcir avec le piment jalapeño et le fromage, puis les envelopper hermétiquement dans le bacon.

Étape 2

4 càs de moutarde - **2 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman **0,5 càc** de miel - **1 càc** de gingembre râpé - **1 càs** de graines de sésame grillées - **1 càc** Huile de sésame grillé Kikkoman
Mélanger la moutarde avec la sauce barbecue Teriyaki Kikkoman, le miel, le gingembre, les graines de sésame et l'huile de sésame dans un bol.

Étape 3

4 càs Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
Enduire les saucisses de sauce barbecue Teriyaki Kikkoman au miel et les faire cuire de chaque côté sur un gril chaud jusqu'à ce que le bacon et les saucisses soient bien dorés. Servir avec la moutarde Teriyaki.