

Geflügelpäckchen à la Kikkoman

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Putenbrustfilets
300 g	Aprikosen
4	Schalotten
6 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
6 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
	Pfeffer
1 TL	brauner Zucker
0,5 TL	Chiliflocken
Für den Salat:	
1	Römersalat
125 g	Rucola
250 g	Kirschtomaten
3,5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
2,5 EL	Balsamico Bianco
1,5 TL	Feigensenf
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 2

Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden.

Schritt 3

Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren und mit Putenbrustfilet, Aprikosen und Schalotten vermischen.

Schritt 4

Auf 4 ausreichend großen Stücken Alufolie verteilen, die Folie verschließen und die Päckchen ca. 15-20 Minuten auf dem Grill zubereiten.

Schritt 5

Für den Salat Römersalat in Blätter zerteilen, zusammen mit Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Schritt 6

Sojasauce, Essig und Senf verrühren und mit Pfeffer würzen.

Schritt 7

Dressing mit den Salatzutaten vermischen und zu

den Geflügelpäckchen servieren.

Schritt 8

Dazu schmeckt frisches Landbrot.