KIKKOMAN

Gerösteter Spargel mit Ponzu-Mayo & Teriyaki-Glaze

Gesamtzeit **40 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
3 EL	Zucker
100 g	Mayonnaise
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft
1 TL	Limettenabrieb
4 EL	Pinienkerne
1,5 kg	weißer Spargel, geschält & Enden gekürzt
2 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Ahornsirup
	Salz & Pfeffer
1 Handvoll	Rettichkresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 ml Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **3 EL** Zucker

Die Teriyaki-Sauce und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Die Sauce um etwa ein Drittel reduzieren. Das sollte etwa 5 bis 8 Minuten dauern. In eine Spritzflasche füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt 2

100 g Mayonnaise - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **1 TL** Limettenabrieb

Alle Zutaten miteinander verrühren und in eine Spritzflasche füllen. Für später zur Seite stellen.

Schritt 3

4 EL Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind.

Schritt 4

1,5 kg weißer Spargel, geschält & Enden gekürzt - **2 EL** Sonnenblumenöl - **1 EL** Ahornsirup - Salz & Pfeffer

Den Ofen auf 200°C vorheizen. In der Zwischenzeit den geschälten Spargel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen für 10 Minuten rösten, dann die Stangen vorsichtig wenden und weitere 5–8 Minuten rösten. Anschließend aus dem Ofen nehmen.

Schritt 5

Den Spargel auf einem Teller platzieren und mit beiden Soßen, Pinienkernen und Rettichkresse toppen. Direkt genießen.