KIKKOMAN

Senf-Miso-Schweinefilet

Gesamtzeit **73 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **3 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.010 kJ / 480 kcal

Fett: **18 g** Eiweiß: **36 g**
Kohlenhydrate: **30 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

20 g	Dijon-Senf
10 g	weiße Misopaste
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
320 g	Schweinefilet
300 g	Süßkartoffeln
30 ml	Olivenöl
4	Zweige frischer Thymian

ZUBEREITUNG

Schritt 1

20 g Dijon-Senf - **10 g** weiße Misopaste - **30 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **320 g** Schweinefilet
Senf, Misopaste und Kikkoman Sojasauce verrühren. Etwas von der Mischung zum Servieren beiseitestellen, dann das Schweinefilet mindestens 30 Minuten darin marinieren.

Schritt 2

300 g Süßkartoffeln - **30 ml** Olivenöl - **4** Zweige frischer Thymian
Süßkartoffeln waschen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln, Thymian hinzufügen und auf dem Grill oder in der Grillpfanne ca. 30 Minuten grillen, bis sie weich sind.

Schritt 3

Das Schweinefilet von allen Seiten etwa 12–15 Minuten auf dem Grill oder in der Grillpfanne garen. Das Fleisch vor dem Aufschneiden ca. 3 Minuten ruhen lassen. Mit den Süßkartoffeln und der aufbewahrten Marinade als Sauce servieren.