

Speck in Teriyaki und Miso mariniert

Gesamtzeit **80 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
7.222 kJ / 1.726 kcal

Fett: **66 g** Eiweiß: **25 g**
Kohlenhydrate: **150 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g roher Speck, in Scheiben
90 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
1 EL Miso-Paste
4 EL Ananassaft
4 EL Mirin-Wein
Salsa:
1 EL Kikkoman Teriyaki Marinade
300 g Ananas
1 Habanero-Chilischote
50 g frischer Koriander
0,5 kleine Salatgurke
1 kleine rote Zwiebel
0,25 TL Kreuzkümmel
2 EL Limettensaft
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g roher Speck, in Scheiben - **90 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 EL** Miso-Paste - **4 EL**

Ananassaft - **4 EL** Mirin-Wein

Den Speck mit einer Gabel einstechen. Die Miso-Paste mit Kikkoman Teriyaki Marinade, Ananassaft und Mirin-Wein verrühren. Den Speck mit der Marinade vermischen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 2

1 EL Kikkoman Teriyaki Marinade - **300 g** Ananas

Die Ananas in größere Stücke schneiden. Mit Kikkoman Teriyaki Marinade bestreichen und auf einem sehr heißen Grill kurz grillen. Dann schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 3

1 kleine rote Zwiebel - **0,5** kleine Salatgurke - **1** Habanero-Chilischote - **50 g** frischer Koriander - **2 EL** Limettensaft - **2 EL** Olivenöl - **0,25 TL** Kreuzkümmel - **1 Prise** Salz - **1 Prise** Pfeffer - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

Zwiebel fein hacken, Salatgurke in kleine Würfel schneiden, Habanero-Chilischote und Koriander hacken. Alles in einer Schüssel mischen und die gegrillte Ananas hinzufügen. Limettensaft, Olivenöl und Kreuzkümmel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck auf dem vorgeheizten Grill 15 bis 20 Minuten grillen und mit Kikkoman

Teriyaki Sauce mit Knoblauch bestreichen. Mit der Ananas-Salsa servieren.