KIKKOMAN

# Tintenfisch-Teriyaki gefüllt mit Sushi-Reis

Gesamtzeit **35 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **100 g** | grüner Salat (z. B. Romana- oder Kopfsalat) |
| **3 EL** | marinierter Ingwer für Sushi |
| **3** | Frühlingszwiebeln, in Ringen |
| **3 EL** | Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft |
| **4** | mittelgroße Kalmar- oder Calamari-Tuben (je 80 – 100 g), küchenfertig |
| **250 g** | gekochter Sushi-Reis (siehe Tipp) |
| **1 EL** | Pflanzenöl |
| **4 EL** | Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack |
| **2 EL** | gesalzene Knabber-Erdnüsse |
| **1** | Yuzu, geviertelt (Alternative: Limette) |
| **Außerdem:** | |
| | Holzspießchen zum Verschließen der Tintenfischtuben |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**100 g** grüner Salat (z. B. Romana- oder Kopfsalat) - **3 EL** marinierter Ingwer für Sushi - **3** Frühlingszwiebeln, in Ringen - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft

Salat waschen, schleudern und dicke Blattrippen herausschneiden. Für den Dip Ingwer in Streifen schneiden, mit Frühlingszwiebeln und Kikkoman Yuzu Ponzu verrühren.

### Schritt 2

**4** mittelgroße Kalmar- oder Calamarituben (je 80 – 100 g), küchenfertig - **250 g** gekochter Sushi-Reis (siehe Tipp) - Holzspießchen zum Verschließen der Tintenfischtuben

Tintenfischtuben waschen, abtropfen lassen und mit Sushi-Reis füllen – nicht zu fest, damit die Tuben nicht aufplatzen. Die Enden mit Holzspießchen verschließen.

### Schritt 3

**4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack

Tintenfische auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze 10 Min. grillen. Dann von allen Seiten mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig bestreichen, dabei immer wieder wenden – das dauert insgesamt noch einmal 2 Min.

### Schritt 4

**2 EL** gesalzene Knabber-Erdnüsse - **1** Yuzu, geviertelt (Alternative: Limette)

Erdnüsse im Blitzhacker grob zerkleinern. Tintenfische mit Erdnüssen bestreuen, in dicke Scheiben schneiden und auf Salatblättern anrichten, Yuzu und Yuzu-Ingwer-Dip dazu

servieren.