

Zweierlei vegetarische Mais-Rippchen

Gesamtzeit **40 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.666 kJ / 396 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **66,8 g**

Kohlenhydrate: **54 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	vorgegarte Maiskolben
2	gepresste Knoblauchzehen
1 cm	fein gehackter Ingwer
2 EL	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 TL	Ahornsirup
0,5 TL	geräuchertes Paprikapulver
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
0,5 TL	Zitronensaft
20 g	flüssige Butter
1	rote Chilischote in Ringen
20 g	gehackte gesalzene Mandeln
1 EL	frisch gehackter Koriander
1 EL	Mayonnaise
1 TL	gerösteter Sesam
0,5	gehacktes Noriblatt
1 EL	frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Teriyaki marinade:

Sojasauce-Butter-Marinade:

4 vorgegarte Maiskolben - **1** gepresste Knoblauchzehe - **1 cm** fein gehackter Ingwer - **2 EL Kikkoman Teriyaki Marinade** - **1 TL** Ahornsirup - **0,5 TL** geräuchertes Paprikapulver - **1** gepresste Knoblauchzehe - **2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce** - **0,5 TL** Zitronensaft - **20 g** flüssige Butter

Die Maiskolben längs vierteln.

Für die Teriyaki-Marinade Knoblauch mit Ingwer, Kikkoman Teriyaki Marinade, Ahornsirup und Paprikapulver verrühren.

Für die Sojasauce-Butter-Marinade die übrigen Zutaten miteinander vermengen.

Schritt 2

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Mais-Rippchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die eine Hälfte mit Teriyaki-Marinade und die andere Hälfte mit Sojasauce-Butter-Marinade bepinseln. 10 bis 15 Minuten backen.

Schritt 3

1 Chilischote in Ringen - **20 g** gehackte gesalzene Mandeln - **1 EL** frisch gehackter Koriander - **1 EL** Mayonnaise - **1 TL** gerösteter Sesam - **0,5** gehacktes Noriblatt - **1 EL** frisch gehackte Petersilie

Die abgekühlten Teriyaki-Mais-Rippchen mit Chili, Mandeln und Koriander bestreuen.

Die abgekühlten Sojasauce-Butter-Mais-Rippchen mit Mayonnaise garnieren und den übrigen Zutaten bestreuen.

Alle Mais-Rippchen zum Mitnehmen einpacken.