KIKKOMAN

Колбаски, фаршированные сыром и халапеньо

Общее время **40 мин** **20 мин** Время подготовки **20 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
4 254 кДж / 1 017 ккал

Жиры: **76 г** Белки: **43 г**
Углеводы: **33 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	перчика халапеньо
50 г	сыра Чеддер
4	колбаски для гриля
100 г	копчёного бекона, нарезанного слайсами
4 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Горчица терияки:

4 ст. л.	горчицы
2 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
1 ч. л.	тёртого имбиря
0,5 ч. л.	мёда
1 ст. л.	обжаренных семян кунжута
1 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 перчика халапеньо - **50 г** сыра Чеддер - **4** колбаски для гриля - **100 г** копчёного бекона, нарезанного слайсами
Нарежьте перчики халапеньо длинными полосками. Нарежьте сыр палочками. Надрежьте сосиски вдоль, не дорезая до конца. Нафаршируйте их халапеньо и сыром, затем плотно заверните в бекон.

Шаг 2

4 ст. л. горчицы - **2 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения **0,5 ч. л.** мёда - **1 ч. л.** тертого имбиря - **1 ст. л.** обжаренных семян кунжута - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
Смешайте в миске горчицу с барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, имбирем, мёдом, кунжутом и маслом Kikkoman из поджаренного кунжута.

Шаг 3

4 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
Обмажьте сосиски барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, затем обжаривайте с каждой стороны на горячем гриле, пока бекон и сосиски не подрумянятся. Подавайте с горчицей терияки.