

Спаржа со сливочным сыром в слоеном тесте

Общее время 30 мин 10 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

3 945 кДж / 945 ккал

Жиры: 68 г Белки: 18,5 г

Углеводы: 69 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1 пучок	зеленой спаржи
1 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
2 ст. л.	белого кунжута
200 г	слоеного теста
130 г	сливочного сыра
4 ст. л.	<u>барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения</u>
1 ст. л.	черного кунжута
1	яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 пучок зеленой спаржи - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **2 ст. л.** белого кунжута

Вымойте спаржу и отломайте или отрежьте твердые кончики (около 2–3 см). Если стебли толстые, аккуратно очистите нижнюю часть. Просушите, смажьте кунжутным маслом Kikkoman, затем обваляйте в белом кунжуте.

Шаг 2

200 г слоеного теста - **130 г** сливочного сыра - **2 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Смешайте сливочный сыр с барбекю-соусом Терияки Kikkoman и намажьте его на лист слоеного теста. Нарезьте тесто на 4 длинные полоски и оберните каждую полоску вокруг нескольких стеблей спаржи.

Шаг 3

1 ст. л. черного кунжута - **1** яйцо - **2 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения

Положите завернутую спаржу на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смажьте взбитым яйцом и посыпьте черным кунжутом. Запекайте 20 минут при 200°C. Подавайте с барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения.