KIKKOMAN

Enoki-Speck-Wraps

Gesamtzeit **30 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
490 kJ / **117 kcal**

Fett: **7,7 g** Eiweiß: **6,3 g**
Kohlenhydrate: **6,1 g**

ZUTATEN

6 Portion(en)

6	kleine Bündel Enoki-Pilze (etwa 15-20 dünne Pilze), gereinigt
6	Scheiben geräucherter durchwachsener Speck
2 EL	Ahornsirup
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Sesamkörner

Möglicherweise benötigen Sie auch 6 Cocktailstäbchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 220C / Umluft 180°C / Gas Stufe 7 vorheizen. Ein flaches Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Pilze in die Speckscheiben einwickeln, die oberen Enden herausschauen lassen. Gegebenenfalls mit einem Cocktailstäbchen feststecken. Auf das Backblech legen.

Schritt 3

Ahornsirup und Sojasauce mischen und großzügig über die Wraps streichen. 10 Minuten backen. Das aus dem Speck austretende Fett abtropfen lassen, damit der Speck bräunen kann. Erneut mit der Glasur bestreichen und weitere 10-15 Minuten backen lassen, bis der Speck gar, klebrig und goldgelb ist.

Schritt 4

Die Cocktailstäbchen entfernen, ein letztes Mal mit der Glasur bestreichen, mit Sesamkörnern bestreuen und nochmals einige Minuten backen, um die Körner zu rösten. Sofort servieren.