KIKKOMAN®

Geflügelpäckchen à la Kikkoman

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	Putenbrustfilet
300 g	Marillen
4	Schalotten
6 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
	bunter, grob geschroteter Pfeffer
1 TL	brauner Zucker
0,5 TL	Chiliflocken
Für den Salat:	
1	Römersalat
125 g	Rucola
250 g	Kirschtomaten
3,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2,5 EL	Balsamico Bianco
1,5 TL	Feigensenf
	frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Marillen waschen, halbieren, Kern entfernen. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Teriyaki Marinade & Sauce, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren und mit Putenbrustfilet, Marillen und Schalotten vermischen. Auf 4 ausreichend großen Stücken Alufolie verteilen, die Folie verschließen und die Päckchen ca. 15-20 Minuten auf dem Grill zubereiten.

Schritt 2

Für den Salat Römersalat in Blätter zerteilen, zusammen mit Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Sojasauce, Essig und Senf verrühren und mit Pfeffer würzen. Dressing mit den Salatzutaten vermischen und zu den Geflügelpäckchen servieren. Dazu schmeckt frisches Landbrot.