KIKKOMAN

Marinierter BBQ-Spargel

Gesamtzeit **45 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
2.710 kJ / 647 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 kg	grüner Spargel (ca. 24 Stangen)
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
10 EL	Kikkoman Wok Sauce
	Estragonblättchen
3 EL	Walnussöl
8 Scheiben	roher Schinken
8 Scheiben	Butterkäse

Für die Mayonnaise:

1	Eigelb
2 TL	Senf
1 TL	Zucker
1 EL	Essig
125 ml	Pflanzenöl
3,5 EL	Kikkoman Wok Sauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spargel waschen, putzen und das untere Drittel schälen. 1,5 Liter Wasser, Butter, Zucker und 3 EL Wok Sauce aufkochen, den Spargel ca. 10 Minuten garen und abtropfen lassen.

Schritt 2

Restliche Wok Sauce mit Estragon und Walnussöl verrühren und mit dem Spargel vermischen.

Schritt 3

Jeweils drei Stangen Spargel erst mit Käse und anschließend mit Schinken umwickeln und auf einer Grillschale auf dem Grill ca. 5-10 Minuten garen.

Schritt 4

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zucker und Essig dickschaumig schlagen. Langsam das Öl einrühren und mit Kikkoman Wok Sauce würzen. Mayonnaise zu den Spargelröllchen servieren.