KIKKOMAN

Terijaki lignje punjene suši pirinčem

Ukupno vreme **35 min** **20 min** vreme pripreme **15 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

100 gr	zelene salate (npr. rimska ili puterica)
3 kašike	suši đumbira
3	mlada luka, narezana
3 kašike	Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom
4	očišćene tube lignji srednje veličine (po 90 g)
250 gr	skuvanog suši pirinča (pogledajte savet)
1 kašika	biljnog ulja
4 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen
2 kašike	slanog kikirikija
1	juzu, isečen na četvrtine (ili limeta)

Takođe:

drveni ražnjići za zatvaranje tuba lignji

PRIPREMA

Korak 1

100 gr zelene salate - **3 kašike** suši đumbira - **3** mlada luka, narezana - **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Juzu Citrusom

Operite salatu, dobro je ocedite i odstranite krupne stabljike. Za umak, isecite đumbir na trakice i pomešajte ga sa mladim lukom i sosom Kikkoman Ponzu Juzu.

Korak 2

4 tube lignji - **250 gr** skuvanog suši pirinča - Drveni ražnjići

Isperite i ocedite tube lignji. Napunite ih suši pirinčem, pazeći da ih ne nabijete previše čvrsto. Zatvorite otvorene krajeve drvenim ražnjićima.

Korak 3

4 kašike Kikkoman Terijaki BBQ Sos sa medom, zadimljen

Pecite lignje na roštilju ili u gril tiganju na umerenoj vatri 10 minuta. Zatim ih sa svih strana premažite sosom Kikkoman Terijaki BBQ sa Medom, uz redovno okretanje – to bi trebalo da traje još 2 minuta.

Korak 4

2 kašike slanog kikirikija - **1** juzu (ili limeta)

Krupno iseckajte kikiriki u seckalici. Pospite ga preko lignji, isecite ih na debele komade i poređajte na listove salate. Poslužite uz četvrtine juzua i umak od đumbira i juzua.