

Involtini di asparagi e formaggio

Tempo totale **30 Min** 10 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.945 kJ / 945 kcal

Grassi: **68 g** Proteine: **18,5 g**
Carboidrati: **69 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 1 mazzetto** di asparagi verdi (circa 1 mazzetto)
- 1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
- 2 cucchiai** di semi di sesamo bianchi
- 200 g** di pasta sfoglia
- 130 g** di formaggio spalmabile
- 4 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
- 1 cucchiaio** di semi di sesamo neri
- 1** uovo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 mazzetto green asparagus - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **2 cucchiai** white sesame seeds

Wash the asparagus and break or cut off the woody ends (about 2–3 cm). If the stems are thick, gently peel the lower part. Pat dry, brush with Kikkoman Sesame Oil, then coat in the white sesame seeds.

Passaggio 2

200 g puff pastry - **130 g** plain cream cheese - **2 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Mix the cream cheese with the Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey and spread it over the sheet of puff pastry. Cut the pastry into 4 long strips and wrap each strip around a few asparagus spears.

Passaggio 3

1 cucchiaio black sesame seeds - **1** egg - **2 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Place the wrapped asparagus on a baking tray lined with baking paper. Brush with beaten egg and sprinkle with the black sesame seeds. Bake for 20 minutes at 200 °C. Serve with the Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey.