KIKKOMAN

Spiedini di funghi e porri con salsa Ponzu

Tempo totale **45 Min** **25 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
470 kJ / 112 kcal

Grassi: **1 g** Proteine: **8 g**
Carboidrati: **21 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g	di funghi (ad es. funghi pleurotus, champignon o shimeji)
1	porro piccolo
75 ml	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
1	di rosmarino fresco
1 cucchiaino	di miele
3	spicchi d'aglio
1 pizzico	pizzico di pepe
1 cucchiaino	di spezie togarashi

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di funghi (ad es. funghi pleurotus, champignon o shimeji) - **1** porro piccolo - **75 ml** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **1** di rosmarino fresco - **1 cucchiaino** di miele - **3** spicchi d'aglio - **1 pizzico** di pepe

Taglia i funghi a strisce o dividili in pezzi più piccoli. Mettili in una ciotola. Taglia il porro a pezzi di 5-6 cm. Taglia a metà le parti più spesse. Trita l'aglio e il rosmarino. Aggiungi ai funghi la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman, il miele, l'aglio e il rosmarino. Infine, condisci con il pepe nero.

Passaggio 2

Infilza i funghi e i porri negli spiedini, alternandoli. Conserva la marinata rimanente per un uso successivo.

Passaggio 3

1 cucchiaino di spezie togarashi

Cospargi gli spiedini con le spezie togarashi, quindi grigliali fino a quando non saranno dorati uniformemente su entrambi i lati. Durante la cottura, spennella gli spiedini con la marinata rimanente.