

# Spiedini Teriyaki Mix

Valori nutrizionali (per porzione):  
**668 kJ / 158 kcal**

Grassi: **3,2 g** Proteine: **24,5 g**  
Carboidrati: **7,3 g**

## INGREDIENTI

**4 Porzioni**

**Per gli spiedini di gamberetti:**

**4** gamberetti (con testa)  
Salsa Teriyaki BBQ con  
Miele Kikkoman

**Per gli spiedini di carne di manzo:**

**1 mazzetto** di asparagi verdi  
**200 g** di roastbeef  
Salsa Teriyaki BBQ con  
Miele Kikkoman

**Per gli spiedini di capesante:**

**1** zuccina  
**8** capesante  
Salsa Teriyaki BBQ con  
Miele Kikkoman

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Incidere i gamberi sul retro e rimuovere le interiora. Inserire l'intero gamberetto sullo spiedo e grigliare. Spennellare con Kikkoman Salsa Teriyaki BBQ con miele.

### Passaggio 2

Tagliare le estremità degli asparagi, mondare la parte inferiore, sbollentare e tagliare a pezzetti di 4 cm. Tagliare il roastbeef a fette di 15 g e impiattare. Avvolgere e infilare sullo spiedo l'asparago con pezzi di carne. A fine cottura, ricoprire con Kikkoman Salsa Teriyaki BBQ con miele.

### Passaggio 3

Tagliare le zucchine a fette in senso longitudinale (con un economo da cucina). Arrotolare le capesante e infilarle sullo spiedo. Cuocere le capesante dai due lati e spennellare con Kikkoman Salsa Teriyaki BBQ con miele.

### Passaggio 4

Mescolare il tutto e servire caldi.