KIKKOMAN

Piept de Porc BBQ în Sos Teriyaki, cu Coleslaw și Cartofi Prăjiți

Timp total **55 min.** **55 min.** timp de preparare

Valori nutriționale (per porție):
3.401 kJ / 812 kcal

Grăsimi: **43,10 g** Proteine: **36 g**
Carbohidrați: **72,80 g**

INGREDIENT

4 Porții

600 g	felii de piept de porc
90 ml	Sos BBQ Teriyaki Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată
1	morcov mare, ras sau tăiat foarte fin
0,5	varză albă mică, tocată fin
0,5	ceapă roșie mare, tăiată felii subțiri
5 lingură	maioneză
3 lingură	oțet de orez
600 g	cartofi prăjiți la cuptor sau cartofi prăjiți clasici, gătiți și gata de servire

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

Preîncălzește cuptorul la 200°C (180°C cu ventilație).
Așază feliile de piept de porc într-o tavă pentru copt și unge-le generos cu Sosul Teriyaki BBQ Kikkoman cu Miere și Aromă Afumată. Coace-le timp de 35–40 de minute, ungându-le de câteva ori pe parcurs cu sosul din tavă pentru a obține o glazură bogată, lucioasă și caramelizată.

Pasul 2

Între timp, pregătește salata coleslaw. Amestecă într-un bol morcovul ras, varza albă tocată fin și ceapa roșie feliată subțire.
Într-un bol separat, combină maioneza cu oțetul de orez și asezonează cu puțină sare și piper, după gust. Toarnă dressingul peste amestecul de legume și omogenizează bine.

Pasul 3

Servește pieptul de porc glazurat alături de salata coleslaw și cartofii prăjiți.