

Espetadas de borrego com kimchi à coreana

Tempo total **45 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Borrego:

1,5 kg	de perna de borrego desossada
300 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
100 g	amendoins picados
1 colher de sopa	de raspa de limão
6	de alho picados
80 g	de pasta de soja fermentada
250 ml	de vinho de arroz
	Pimenta preta
	Espetos de madeira

Maionese de amendoim:

800 g	de maionese
150 g	de manteiga de amendoim
100 ml	de sumo de lima
2 colheres de sopa	de açúcar
2	malaguetas picadas
1 colher de sopa	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
100 g	de coentros picados

Para servir:

150 g	de coentros inteiros
3	limas

PREPARAÇÃO

Passo 1

Borrego: Corte a carne em fatias finas e coloque-a numa marinada de molho Kikkoman Kimchi Chili, vinho de arroz, nozes, alho, pasta de soja e raspa de lima. Tempere com pimenta e deixe marinar durante pelo menos 30 minutos. Coloque a carne nos espetos e cozinhe durante cerca de 5 minutos num grelhador bem quente, imediatamente antes de servir.

Maionese de amendoim: Misture bem todos os ingredientes.

Para servir: Polvilhe as espetadas com os coentros e sirva com fatias de lima e a maionese de amendoim.