

Dupla de milho doce: tiras de milho teriyaki e de manteiga e soja

Tempo total **40 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.666 kJ / 396 kcal

Gorduras totais: **14 g** Proteína: **66,8 g**
Hidratos de carbono: **54 g**

INGREDIENTES

4 Porções

4 espigas de milho já cozinhadas
2 dentes de alho esmagados
1 cm de gengibre finamente picado
2 colheres de sopa [Kikkoman Marinada Teriyaki](#)
1 colher de chá de xarope de ácer
0,5 colheres de chá de paprica fumada em pó
2 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
0,5 colheres de chá de sumo de limão
20 g de manteiga derretida
1 malagueta vermelha em rodela
20 g de amêndoas salgadas picadas
1 colher de sopa de coentros frescos picados
1 colher de sopa de maionese
1 colher de chá de sementes de sésamo torradas
0,5 de nori picada
1 colher de sopa de salsa fresca picada

PREPARAÇÃO

Passo 1

Marinada teriyaki:

Marinada de manteiga e soja:

4 espigas de milho já cozinhadas - **1** dente de alho esmagado - **1 cm** de gengibre finamente picado - **2 colheres de sopa** [Kikkoman Marinada Teriyaki](#) - **1 colher de chá** de xarope de ácer - **0,5 colheres de chá** de paprica fumada em pó - **1** dente de alho esmagado - **2 colheres de sopa** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#) - **0,5 colheres de chá** de sumo de limão - **20 g** de manteiga derretida

Corte as espigas de milho doce em quartos no sentido do comprimento. Para a marinada teriyaki, misture o alho com o gengibre, a marinada Kikkoman Teriyaki, o xarope de ácer e a paprica em pó. Para a marinada de molho de soja e manteiga, misture os restantes ingredientes.

Passo 2

Pré-aqueça o forno a 200 °C. Espalhe as tiras de milho doce num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, cubra uma metade com a marinada teriyaki e a outra metade com a marinada de molho de soja e manteiga. Asse durante 10-15 minutos.

Passo 3

1 malagueta vermelha em rodela - **20 g** de amêndoas salgadas picadas - **1 colher de sopa** de coentros frescos picados - **1 colher de sopa** de maionese - **1 colher de chá** de sementes de sésamo torradas - **0,5** de nori picada - **1 colher de sopa** de salsa fresca picada

Polvilhe a malagueta, as amêndoas e os coentros sobre as tiras de milho doce teriyaki arrefecidas. Decore as tiras de milho doce arrefecidas com molho de soja e manteiga com maionese e depois polvilhe com os restantes ingredientes. Embrulhe as tiras de milho doce para levar.