

# Pêssegos Recheados com Queijo

Tempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2.960 kJ / 707 kcal**

Gorduras totais: **54 g** Proteína: **24 g**  
Hidratos de carbono: **48 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

**2** pêssegos firmes  
**250 ml** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel  
**2 colheres de sopa** de azeite  
**1** raminho de alecrim  
**80 ml** de sumo de maçã  
**1 colheres de chá** de mel  
**1 colheres de sopa** de sumo de limão  
**70 g** de queijo de cabra  
**40 g** de nozes  
**2 colheres de sopa** de pinhões  
**Para a salada**  
**2 mão cheia** de rúcula  
**1** cebola roxa pequena  
**0,5** pepino  
Algumas folhas de manjeriço  
**1 mão cheia** de menta fresca

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Corte os pêssegos em metades.

### Passo 2

Pincele com o molho Kikkoman Teriyaki BBQ com Mel e azeite.

### Passo 3

Num tacho pequeno, ferva o resto do molho teriyaki juntamente com o sumo de maçã e com um bocadinho de alecrim.

### Passo 4

Coloque os pêssegos com o interior voltado para baixo numa grelha e cozinhe até que a fruta tenha caramelizado e ficado com as marcas da grelha.

### Passo 5

Vire os pêssegos ao contrário.

### Passo 6

Coloque o queijo de cabra no interior dos pêssegos e adicione as nozes e os pinhões. Cubra com mel e cozinhe durante mais 5 minutos.

### Passo 7

Corte a cebola em metades e o pepino em fatias finas. Misture com a rúcula e coloque num prato.

## **Passo 8**

Coloque os pêssegos por cima da salada e cubra-os com o molho Kikkoman Teriyaki BBQ com mel. Sirva com ervas aromáticas frescas.