

Salsichas recheadas com queijo e jalapenho

Tempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)

4.254 kJ / 1.017 kcal

Gorduras totais: **76 g** Proteína: **43 g**

Hidratos de carbono: **33 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2 pimentos jalapenho
50 g de queijo cheddar
4 salsichas para churrasco
100 g de bacon fumado,
cortado às fatias
4 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki
BBQ com Mel
Mostarda Teriyaki:
4 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki
BBQ com Mel
1 colheres de chá de gengibre ralado
0,5 colheres de chá de mel
1 colheres de sopa de sementes de sésamo
torradas
1 colheres de chá Kikkoman Óleo de
Sésamo Tostado

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 pimentos jalapenho - **50 g** de queijo cheddar - **4** salsichas para churrasco - **100 g** de bacon fumado, cortado às fatias

Cortar o pimento jalapenho em tiras compridas. Corte o queijo em palitos. Cortar as salsichas longitudinalmente sem as cortar completamente. Recheie-as com o jalapenho e o queijo e, em seguida, envolva-as firmemente em bacon.

Passo 2

4 colheres de sopa de mostarda - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel **0,5 colheres de chá** de mel - **1 colheres de chá** de gengibre ralado - **1 colheres de sopa** de sementes de sésamo torradas - **1 colheres de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Numa tigela, misture a mostarda com o molho teriyaki Kikkoman BBQ com mel, mel, gengibre, sementes de sésamo e óleo de sésamo.

Passo 3

4 colheres de sopa Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel

Cubra as salsichas com o molho teriyaki Kikkoman BBQ com mel e, em seguida, cozinhe de cada lado num grelhador quente até o bacon e as salsichas ficarem castanhos. Sirva com a mostarda teriyaki.