



**MEHR
KIKK
FÜR WOK &
TERIYAKI**



Teriyaki Marinade & Wok Sauce Teriyaki

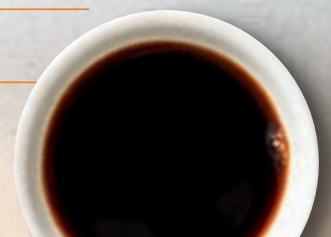
Zwei Saucen – Zwei Anwendungsbereiche

- Basis ist die beliebte **Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce**
 - Ohne Zusatz von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern
 - Von Natur aus laktosefrei
 - Vegan



Wo liegt der Unterschied?

	Teriyaki Marinade	Wok Sauce Teriyaki
Konsistenz	dünnflüssig	dickflüssig
Geschmacksprofil	umami-würzig	umami-süß
Anwendung	Marinieren / Kreieren eigener Saucen	Kochen / Dippen / Glasieren
Gerichtzubereitung	Fleisch, Fisch, Gemüse vor dem Braten / Grillen mindestens eine Stunde marinieren	Zum oder nach dem Braten / Grillen oder Abschmecken / Glasieren von Gemüse, Fleisch, Nudeln oder Meeresfrüchten
Individualisierung	mit Sesam, Ingwer, frischen Kräutern, Chili, etc.	





TERIYAKI RINDFLEISCH PFANNE



50 Minuten



10 Personen

Zutaten

750 g Basmati-Reis
 1,25 kg Rindfleisch
 (z. B. Flanksteak)
 600 g Shiitake-Pilze
 10 EL Rapsöl
 5 Stk. Knoblauchzehen
 1 Stk. Ingwer (5 cm)
 10 Stk. Zwiebeln, weiß
 10 Stk. Chilis
 750 ml **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki**

Zum Anrichten

4 Stk. Frühlingszwiebeln
 Sesam

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Chili in dünne Ringe schneiden und zusammen mit der Hälfte der **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** in eine Schüssel geben. Gut vermengen und zur Seite stellen.
2. Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Die Zwiebeln achteln, die Stiele der Shiitake-Pilze entfernen und den Rest in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken oder reiben.
3. Das Öl in einem Wok oder einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten und aus dem Wok nehmen.
4. Das Öl im gleichen Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Ingwer dazugeben und kurz anbraten. Zwiebeln und Pilze dazugeben und 3 bis 4 Minuten braten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Rind und die restliche **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** dazugeben und nochmal 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
5. Die Frühlingszwiebeln schräg in Streifen schneiden. Den Reis mit der Shiitake-Rind-Pfanne anrichten und mit Frühlingszwiebeln und Sesam toppen.



TERIYAKI LACHS



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini und Süßkartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Rapsöl und Balsamico-Essig gut vermengen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 20 Minuten im Ofen backen.
2. Den Lachs salzen, pfeffern und mit der **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** bestreichen. Den Lachs auf das Gemüsebett legen und für weitere 12 bis 14 Minuten backen.
3. Den Lachs mit dem Gemüse anrichten, mit der **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** und Limettensaft beträufeln und zuletzt mit den Frühlingszwiebeln und Sesam toppen.

Zutaten

- 3,5 kg Süßkartoffeln
- 5 Stk. Zucchini
- 15 EL Rapsöl
- 10 EL Balsamico-Essig
- 1,5 kg Lachs, frisch
- 500 ml **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki**
- Salz und Pfeffer



50 Minuten



10 Personen

Zum Anrichten

- 2 Stk. Frühlingszwiebeln
- 2 Stk. Limetten, Saft davon
- Sesam

Zutaten

- 1,25 kg Hähnchenbrust oder Geschnetzeltes
- 400 ml **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki**
- 10 Stk. **Funtastic grilled Tortillas 30 cm**
- 5 Stk. Paprikas
- 5 Stk. Karotten
- 1 Stk. Salatkopf



35 Minuten



10 Personen

HÄHNCHEN TERIYAKI WRAP

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Karotten und Paprikas in dünne Streifen schneiden. Den Salat waschen.
3. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Das Hähnchen mit der **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun braten.
4. Die **Funtastic Tortillas** mit etwas **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** bestreichen und der Reihe nach mit dem Salat, Hähnchen und Gemüse belegen. Nochmal mit **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** toppen. Die Seiten einschlagen, zu einem Wrap aufrollen und anrichten.



Zubereitung

1. Die Röschen vom Brokkoli trennen und 2 bis 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend mit Eiswasser abschrecken. Paprika und Karotten in Streifen schneiden, Zwiebeln achteln und den Knoblauch fein hacken.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Das Öl in einem Wok oder einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch, Karotten und Zwiebeln dazugeben und 2 bis 3 Minuten unter Rühren anschwitzen, bis die Zwiebeln anfangen Farbe zu bekommen.
4. Brokkoli, Paprikas und Mini Maiskölbchen dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten braten bis das Gemüse durch, aber noch bissfest ist.
5. Die Nudeln und **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki** dazugeben und auf mittlerer Hitze unter Rühren 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis sich alles gut vermischt hat.
6. Die Nudeln anrichten und mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander toppen und mit Limette beträufeln.



40 Minuten



10 Personen

Zutaten

- 1,25 kg Mie-Nudeln
- 5 Stk. Knoblauchzehen
- 5 Stk. Frühlingszwiebeln
- 2 Stk. Brokkoli, im Ganzen
- 3 Stk. Paprikas, rot
- 5 Stk. Karotten
- 2 Stk. Mini Maiskölbchen im Glas
- 3 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Limetten
- 500 ml **Kikkoman Wok Sauce Teriyaki**
- 10 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Zum Anrichten

- Sesam
- Koriander



**TERIYAKI
WOK-
NUDELN**





KIKKOMAN®

Gebinde	Inhalt	Produktbeschreibung	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungs-kennzeichnung
 1	150 ml	Sojasauce – Dispenserflasche	6010	6010	12	8715035110106	8715035110144	  
 Glasflasche	150 ml	Sojasauce	6020	6020	12	8715035110205	8715035110243	  
	150 ml	Sojasauce	6020	6023	6	8715035110205	8715035110236	  
	150 ml	Bio Sojasauce 	6040	6040	6	8715035480209	8715035480230	  
	250 ml	Sojasauce	6030	6030	6	8715035110304	8715035110335	  
	250 ml	Sojasauce	6030	6034	12	8715035110304	8715035110342	  
	250 ml	Sushi & Sashimi Sojasauce	6031	6031	6	8715035240308	8715035240339	  
	250 ml	Sojasauce salzreduziert	6037	6037	6	8715035130302	8715035130333	  
	250 ml	Sojasauce glutenfrei	6178	6178	6	8715035150300	8715035150331	   
	250 ml	Teriyaki Knoblauch Sauce	8501	8501	6	8715035270305	8715035270336	  
	250 ml	Teriyaki mit geröstetem Sesam	9528	9528	6	8715035280304	8715035280335	  
	250 ml	Teriyaki BBQ-Sauce	8520	8520	6	8715035310308	8715035310339	  
	250 ml	Poke Sauce	6071	6071	6	8715035450301	8715035450332	  
	250 ml	Ponzu Sauce	6182	6182	6	8715035520301	8715035520332	  
	 Plastikflasche	500 ml	Sojasauce	7543	7543	12	8715035110502	8715035110540
975 ml		Teriyaki Marinade	6051	6051	6	8715035210806	8715035210820	  
975 ml		Wok Sauce Teriyaki	6001	6001	6	8715035680807	8715035680821	  
975 ml		Sojasauce salzreduziert	6087	6087	6	8715035670808	8715035670822	  
1000 ml		Sojasauce	6082	6082	6	8715035110809	8715035110823	  
1000 ml		Bio Sojasauce 	6035	6035	6	8715035470804	8715035470828	  
1000 ml		Sojasauce glutenfrei	5988	5988	6	8715035150805	8715035150829	   
1000 ml		Sesam Sauce	6073	6073	6	4901515369575	4901515369971	 
1000 ml		Ponzu Sauce	6078	6078	6	8715035520806	8715035520820	  
 2	5000 ml	Sojasauce	6075	6075	1	8715035111202	8715035111202	  
	20000 ml	Sojasauce	6089	6089	1	8715035121300	8715035121300	  

 ohne Zusatzstoffkennzeichnung auf der Speisekarte  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan & vegetarisch 1) Glasdispenser 2) Bag-in-Box










Vertriebspartner für:



