

Marinierter BBQ-Spargel



Zutaten für 4 Personen*

1 kg grüner Spargel (ca. 24 Stangen)
1 EL Butter
1 Prise Zucker
10 EL Kikkoman Wok Sauce
einige Estragonblättchen
3 EL Walnussöl
8 Scheiben roher Schinken
8 Scheiben Käse

Für die Mayonnaise:

1 Eigelb
2 TL Senf
1 TL Zucker
1 EL Essig
125 ml Pflanzenöl
3-4 EL Kikkoman Wok Sauce

* Falls Ihr den Spargel als Hauptspeise serviert, je nach Beilage etwas mehr einkaufen.

Zubereitung

Spargel waschen, putzen und das untere Drittel schälen. 1,5 Liter Wasser, Butter, Zucker und 3 EL Kikkoman Wok Sauce aufkochen, den Spargel ca. 10 Minuten garen und abtropfen lassen. Restliche Kikkoman Wok Sauce mit Estragon und Walnussöl verrühren und mit dem Spargel vermischen. Jeweils drei Stangen Spargel erst mit Käse und anschließend mit Schinken umwickeln und auf einer Grillschale auf dem Grill ca. 5-10 Minuten garen.

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zucker und Essig dickschaumig schlagen. Langsam das Öl einrühren und mit Kikkoman Wok Sauce würzen. Mayonnaise zu den Spargelröllchen servieren.