BBQ all’orientale con le salse Teriyaki di Kikkoman

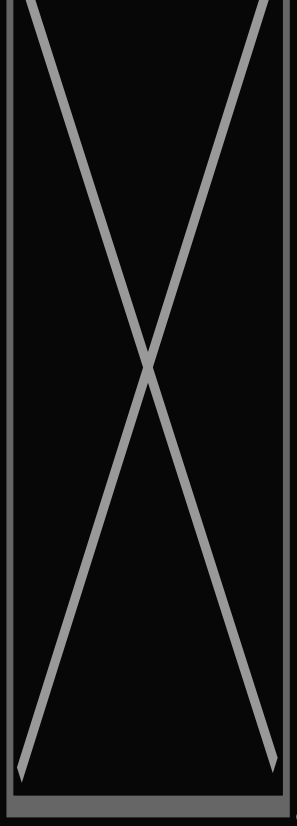
kikkoman-teriyaki-bbq-honey-250ml-4f47a131

Nella cucina giapponese si dice Teriyaki ed è un antico metodo di preparazione dei piatti. In Italia si dice Kikkoman Teriyaki ed è il trend del momento, ma con 40 anni di tradizione alle spalle, tutta la storia di Kikkoman.

Il concetto di Teriyaki nasce in Giappone ed è legato alla cottura alla griglia del pollo e del pesce utilizzando un mix di salsa di soia, mirin o sake e zucchero o miele per creare una glassa brillante sulla preparazione. Arriva negli Stati Uniti 40 anni fa grazie a Kikkoman e da qualche anno è boom in tutta Europa, perché le Salse Teriyaki di Kikkoman si integrano facilmente con la nostra cucina di tutti i giorni, anche quella vegetariana, e accompagnano con gusto e originalità le grigliate di carne o le verdure, il pesce, il petto di pollo o il tofu.

In Italia si trovano 2 tipologie di salsa Teriyaki Kikkoman, la BBQ e la Marinade.

Salsa Teriyaki BBQ con miele. Aggiunge ai piatti una nota dolce ma delicata! Si accompagna bene a carne, verdura o tofu. Viene preparata con la salsa di soia a fermentazione naturale, zenzero, aglio, cipolla e vino, e viene infine impreziosita con il miele. Pronta da usare come intingolo per ogni pietanza.
La nostra ricetta: grigliata alla giapponese! Prepara la tua grigliata di carne preferita e ricordati di dare alcune spennellate di salsa durante la cottura. Poi servi nei piatti con la salsa a parte, per intingere la carne a piacere.



Salsa Teriyaki Marinade. Ideale per marinare carne o pesce. Come? Basta versarla sulle pietanze, fino a ricoprirle, anche soltanto 30 minuti prima della cottura per ottenere una marinatura perfetta.
Chi ama i sapori più intensi può invece lasciare riposare la salsa fino a due giorni e poi aggiungerne altra durante la cottura.
La nostra ricetta: salmone marinato! Lascia marinare il salmone ricoperto di Salsa Teriyaki Marinade Kikkoman in frigorifero per almeno un'ora e poi arrostisci un paio di minuti per ogni lato, poi servi accompagnato da riso e zenzero.

Kikkoman è sinonimo di salse da più di 40 anni e ha portato sulle nostre tavole lo stile e l'arte culinaria giapponese. Marinade o BBQ con miele? È solo questione di fantasia in cucina.

Le salse Kikkoman sono distribuite da Eurofood che dal 1970 porta sulla nostra tavola le migliori specialità alimentari di tutto il mondo.