



# Lachsspieße mit pikantem Dip im Glas serviert

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**1 Lachsfilets 220 g »**

**150 ml Teriyakisauce**

**1 Knoblauchzehe(n)**

**2 rote Chilischoten**

**1 Limone(n)**

**1 EL brauner Zucker**

**2 EL Asiatische Fischsauce**

**0,5 Bund(e) Koriander**

**Holzspieße**

**2 EL Sesamöl**

**6 kleine Gläschen**

## Zubereitung

1. Die Lachsfilets aus der Packung nehmen und auf dem Küchentuch abtropfen lassen. Die Filets jeweils in 8 möglichst gleichgroße Würfel schneiden. Die Würfel mit 100 ml der Teriyakisauce marinieren und für 15 Minuten ziehen lassen. Mehrmals durchmischen.
2. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Chili in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Zucker, der Fischsauce, 50 ml Wasser und der restlichen Teriyakisauce verrühren. Den Koriander schneiden und unterrühren.
3. Die marinierten Lachswürfel auf 8 Holzspieße stecken. Die Spieße, in dem Sesamöl, rundherum für 4-5 Minuten braten. Die Soße auf 6 kleine Gläschen verteilen. Jeweils einen Spieß in ein Glas stellen und mit Koriander garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

