

Grillade pilgrimsmusslor med poke bowl-sås

Total tid **25 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till pilgrimsmusslorna:

- 600 g** sobanudlar, torkade
 - 400 g** gurka, tunt skivad
 - 80 g** wakame-alger, blötlagda och avrunna
 - 500 ml** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål
 - 50 ml** limejuice
 - 1,5 kg** pilgrimsmusslor (jättepilgrimsmusslor)
 - Salt efter smak
 - 50 ml** Kikkoman sesamolja
- Till garnering:**
- 100 g** salladslök, den vita delen, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen, häll av vattnet och skölj under kallt vatten för att stoppa kokningen.

Steg 2

Blanda nudlarna med gurka och wakame i en stor skål. Ringla över Kikkoman Pokesås och limesaft och blanda försiktigt.

Steg 3

Torka pilgrimsmusslorna torra med hushållspapper, pensla med Kikkoman sesamolja och bryn dem i en mycket het panna eller wok i 1–2 minuter på varje sida tills de är gyllenbruna och fasta vid beröring. Krydda varje pilgrimsmussla med en nypa salt.

Steg 4

Lägg nudlarna och grönsakerna på tallrikar, toppa med de grillade pilgrimsmusslorna och strö över salladslöken.