

# Asiatiska ostron i teriyakidressing

Total tid **20 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

|                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| <b>6</b>        | färska råa ostron                |
| <b>2 msk</b>    | <u>Kikkoman Teriyaki marinad</u> |
| <b>1 msk</b>    | risvinäger                       |
| <b>1 msk</b>    | honung                           |
| <b>0,25 tsk</b> | <u>Kikkoman rostad sesamolja</u> |
| <b>0,5</b>      | schalottenlök                    |
| <b>0,5 tsk</b>  | mald vitlökspasta                |
| <b>1 tsk</b>    | inlagd ingefära (som för sushi)  |
| <b>2</b>        | stora schalottenlökar            |
| <b>500 ml</b>   | matolja                          |
| <b>2 nypa</b>   | salt                             |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**6** färska råa ostron

Öppna ostronen med en ostronkniv eller be din fiskhandlare att göra det. Var mycket försiktig så du inte gör dig illa.

### Steg 2

**2 msk** Kikkoman Teriyaki marinad - **1 msk**

risvinäger - **1 msk** honung - **0,25 tsk** Kikkoman

rostad sesamolja - **0,5** schalottenlök - **0,5 tsk**

mald vitlökspasta - **1 tsk** inlagd ingefära

Blanda teriyakimarinad, risvinäger, honung och olja. Hacka sedan schalottenlök och ingefära så fint du kan och tillsätt tillsammans med den malda vitlökspastan. Blanda väl och dressingen är klar.

### Steg 3

**2** stora schalottenlökar - **500 ml** matolja - **2 nypa** salt

Skiva schalottenlöken jämnt och lägg på hushållspapper. Strö över två nypor salt och låt vila i 10-15 minuter så att saltet tar ut fukten ur löken. Värm oljan i en gryta eller wokpanna för stekning. Lägg schalottenlöken i oljan och stek tills den är gyllenbrun. Ta sedan bort från oljan, låt rinna av på ett torrt hushållspapper och strö över salt.

### Steg 4

Servera ostronen med 1 eller 2 tsk dressing och ett stänk knaprig schalottenlök.