KIKKOMAN

Gambas med pikant sojasås

Total tid **30 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
972 kJ / **232 kcal**

Fett: **13,6 g** Protein: **20,3 g**
Kolhydrater: **5,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

20	gambas / tigerräkor med skal
	olja
0,5 knippe	koriander
0,5 knippe	gräslök
	svart peppar, grovmalen

Till den pikanta sojasåsen:

6 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
180 ml	äppelvinäger
30 ml	sesamolja
2 msk	strösocker
2 tsk	vitlök, finhackad
2 tsk	ingefära, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Rör ihop alla ingredienserna väl för den pikanta sojasåsen i en skål. Halvera sedan tigerräkorna med skal på längden. Hetta upp olja i en panna och bryn tigerräkhalvorna hastigt först med skalsidan nedåt.

Steg 2

Vänd på tigerräkorna med en stekspade och bryn dem även på insidan. Deglasera med den pikanta sojasåsen och snurra runt tigerräkorna i pannan medan såsen reduceras lite. Fördela tigerräkorna på tallrik och häll såsen över. Dekorera med koriander och gräslök och peppra.