

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 tigerräkhelvorna 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.