

Pilgrimsmusslor tataki med rostad sesam- och ponzu-yuzu dressing

Total tid **72 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **2 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):

627 kJ / 150 kcal

Fett: **1 g** Protein: **12 g**

Kolhydrater: **25 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4	stora pilgrimsmusslor (borttagna från skalet)
2 tsk	<u>Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin- Stil</u>
2 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1	vitlösklyfta
1 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
0,5 msk	honung
0,5 msk	limejuice
0,25 tsk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
0,25 tsk	yuzu-zest (se tips)
0,25 tsk	sanshopeppar eller sichuanpeppar (mald)
0,5 msk	rostade sesamfrön
0,25	daikon (japansk gul inlagd rädisa)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

4 stora pilgrimsmusslor (borttagna från skalet) - **2**

tsk Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **2**

tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1**
vitlösklyfta

Krossa en vitlösklyfta och blanda med mirin och sojasås. Lägg pilgrimsmusslor i denna blandning. Marinera i minst 50-60 minuter i kylan. Ta ut pilgrimsmusslorna ur kylan 10-15 minuter före grillning/fritering.

Steg 2

Gör din stekpanna eller grill så varm du kan, grilla sedan pilgrimsmusslorna i cirka 20-25 sekunder på varje sida och ta sedan genast bort från grillen och låt dem vila i någon minut eller två. Skär sedan varje pilgrimsmussla i 3-4 skivor. De ska vara råa inuti och förkolnade på utsidan.

Steg 3

1 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås,
ättika och citron - **0,5 msk** honung - **0,5 msk**
limejuice - **0,25 tsk** Kikkoman rostad sesamolja -
0,25 tsk yuzu zest - **0,25 tsk** sanshopeppar eller
sichuanpeppar (mald) - **0,5 msk** rostade
sesamfrön - **0,25** daikon (japansk gul inlagd
rädisa)

Blanda alla ingredienser: Kikkoman Ponzu, honung, limejuice, Kikkoman Sesamolja, yuzuzest, peppar - tills du får en välblandad sås. Servera pilgrimsmusslorna med såsen, daikon skuren i små tärningar och rostade sesamfrön.