KIKKOMAN

Teriyakiräktacos med mangosalsa

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

INGREDIENSER

2 Portioner

30 g	sushiingefära
300 g	mango, skalad och tärnad
0,5 knippe	knippe mynta, bladen plockade
3	salladslökar, skivade
1 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
90 ml	Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök
250 g	jätteräkor, skalade
150 g	zucchini
100 g	svamp t.ex. shiitake
3 msk	vegetabilisk olja
6	tacoskal
6	romansalladsblad
3 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

FÖRBEREDELSE

Steg 1

30 g sushiingefära - **300 g** mango, skalad och tärnad - **0,5 knippe** knippe mynta, bladen plockade - **3** salladslökar, skivade - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **1 msk** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

Börja med att förbereda salsan: skiva ingefäran i mindre bitar och blanda sedan med mango, mynta, salladslök, Kikkoman sesamolja och Kikkoman teriyakisås med vitlök. Låt marinera.

Steg 2

250 g skalade jätteräkor - **150 g** zucchini - **100 g** svamp, t.ex. shiitake

Dela de stora räkorna i halvor på längden och lämna de små hela. Tvätta zucchinin, dela den i fyra delar på längden och skär den i 1 cm stora bitar. Ta bort svampstjälkarna och dela de stora.

Steg 3

3 msk vegetabilisk olja - **75 ml** Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök

Värm vegetabilisk olja i en stor wokpanna och stek zucchini och svamp på hög värme i 2 minuter. Tillsätt jätteräkorna och woka i ytterligare 3 minuter. Deglasera med Kikkoman Teriyakisås med vitlök och rör om under en kort stund.

Steg 4

6 tacoskal - **6** romansalladsblad - **3 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Klä tacoskalen med salladsbladen och fyll med Kikkoman Kimchi Chilisås, mangosalsa, räkor och grönsaker.