

Grillede kammuslinger med pokesauce

Samlet tid **25 min.** 15 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Kammuslinger:

600 g	sobanudler
400 g	agurk, i fine skiver
80 g	wakame-tang, blødgjort og drænet
500 ml	<u>Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie</u>
50 ml	limesaft
1,5 kg	kammuslinger
	Salt efter smag og behag
50 ml	Kikkoman Sesame Oil
Pynt:	
100 g	forårsløg, den hvide del i tynde skiver

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Hæld vandet fra og skyl dem under koldt vand, for at stoppe tilberedningsprocessen.

Step 2

Bland nudlerne med agurk og wakame-tang i en stor skål. Dryp Kikkoman poke sauce og limesaft over, og bland det hele forsigtigt sammen.

Step 3

Dup kammuslingerne tørre med lidt køkkenrulle. Pensl dem derefter med Kikkoman sesamolie, og steg dem på en meget varm pande eller wok i 1-2 minutter per side, indtil de er gyldenbrune og faste. Krydr hver eneste kammusling med en smule salt.

Step 4

Anret nudlerne og grøntsagerne på tallerkener. Læg de stegte kammuslinger ovenpå, og drys med forårsløg.