KIKKOMAN

Gambas med pikant sojasauce

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
972 kJ / 232 kcal

Fedt: **13,6 g** Protein: **20,3 g**
Kulhydrater: **5,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

20	gambas (tigerrejer) med skal
	olie
0,5 bundt	koriander
0,5 bundt	purløg
	sort peber, groftkværnet

Til den pikante sojasauce:

6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
180 ml	æbleeddike
30 ml	sesamolie
2 spsk.	sukker
2 tsk.	hvidløg, finthakket
2 tsk.	ingefær, finthakket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rør alle ingredienserne til den pikante sojasauce sammen i en skål. Skær tigerrejerne igennem på langs med skallen på. Varm olie på en pande, og steg de halverede rejer med skalsiden nedad først.

Step 2

Vend rejerne med en paletkniv, så de også bliver stegt med indersiden nedad. Kog panden af med den pikante sojasauce, og lad lidt af væden fordampe, mens du ryster panden. Anret tigerrejerne på en tallerken, og hæld saucen fra panden over dem. Pynt med koriander og purløg, og drys med friskkværnet peber.