KIKKOMAN

Hotategai shichimi-shoyu yaki – grillede kammuslinger med shichimi- eller chili-sojasauce

Samlet tid **35 min.**

Næringsindhold:
507 kJ / 121 kcal

Fedt: **7,3 g** Protein: **12,3 g**
Kulhydrater: **1,5 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

12	kammuslinger
1	forårsløg
120 g	frisk spinat
10 ml	vegetabilsk olie
20 g	smør
	lidt peber
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	lidt shichimi-pulver eller groft stødt chili
1 g	chilitråde

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Snit forårsløgene i meget tynde ringe, og læg dem i et dørslag. Skyl forårsløgene under rindende vand, og lad dem dryppe godt af. Skyl også spinaten, og lad den dryppe af.

Step 2

Varm olien op på en pande, og svits spinaten i olien ved høj varme. Tilsæt smørret, og krydr det hele med peber. Rør naturligt brygget sojasauce og shichimi-pulver sammen til en jævn blanding i en skål. Varm en pande med slip-let-belægning op, og svits kammuslingerne på begge sider på den tørre pande, til de er halvvejs møre. Tag panden af komfuret, og lad den køle lidt af. Tilsæt shichimi-sojasauce-blandingen, og ryst panden godt.

Step 3

Anret spinaten og kammuslingerne på en tallerken, og hæld chili-sojasaucen over. Pynt med forårsløg og chilitråde.