

Kammuslinger med chili

Næringsindhold:
440 kJ / 105 kcal

Fedt: **7 g** Protein: **8,8 g**
Kulhydrater: **1,4 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

1	forårsløg
120 g	spinat
10 ml	vegetabilsk olie
20 g	smør
1 nip	peber
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
0,5 tsk.	schichimi (7 krydderier) eller chili
12 stk.	kammuslinger chilistrimler

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Lynsteg den friske spinat i olie. Tilsæt smør og smag til med peber.

Step 2

Hæld Kikkoman sojasauce i en skål og bland godt med schichimi eller chili.

Step 3

Steg kammuslingerne på begge sider i olie, indtil de er mediumstegte. Tag panden af varmen og stil den til side. Tilsæt sojasauce med chili og tænd for varmen igen. Ryst panden så saucen dækker alle sider af kammuslingerne. Servér de varme kammuslinger på stegt spinat, fordel resten af saucen og pynt med fintsnittet forårsløg og chilistrimler.