KIKKOMAN

Måltidssalat med marinerede panko-rejer

INGREDIENSER

4 Portioner

Panko-Rejer

200 g	store ferske rejer
1 tsk.	TABASCO® Pepper Sauce
1 tsk.	revet frisk ingefær
1	revet hvidløg
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Saft af 1 lime
100 ml	hvedemel
2	æg
2 spsk.	mælk
75 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil
1 spsk.	sesamfrø
300 g	tørrede hvedenudler
0,25	spidskål
150 g	blancherede edamamebønner
2	avocado
100 ml	mayonnaise (fx kewpie mayonnaise)
4 spsk.	sriracha chilisauce
	Friske mynteblade

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Rør sojasauce, limesaft, TABASCO® Pepper Sauce, ingefær og hvidløg sammen. Vend rejerne heri og lad dem trække i 15 minutter. Tag fat i rejernes haler og vend dem først hurtigt i mel, dernæst i æg sammenpisket med mælk og til sidst i pankorasp blandet med sesamfrø. Når alle rejerne er paneret steges de i 180 grader varm olie i 1-2 minutter og lægges på fedtsugende papir.

Step 2

Tilbered nudlerne jf. anvisningerne på pakken og fordel de kogte nudler i bunden af 4 skåle. Læg fintsnittet spidskål, edamamebønner og avocadostykker på. Kom mayonnaise og chilisauce på toppen, læg rejerne på og pynt med frisk mynte og/eller koriander.