KIKKOMAN®

Rejer i chilisauce

INGREDIENSER

4 Portioner

8 stk.	pillede tigerrejer
1 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce
1 tsk.	sake (eller hvidvin)
1 stk.	pak choi
2 spsk.	salatolie
	nogle dråber sesamolie
	forårsløg og chilitråde til pynt

Til chilisaucen

2	fed frisk hvidløg
10 g	ingefær
5 cm	porre (den hvide del)
100 g	ketchup
60 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce
	nogle dråber TABASCO® Pepper Sauce
60 ml	bouillon
	sukker

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Snit hvidløgene, ingefæren og porren meget fint. Blend alle ingredienserne til chilisaucen til en jævn blanding. Pil den midterste del af skallen af rejerne uden at fjerne hovedet og halen. Fjern tarmen. Dup rejerne tørre, og pensl dem let med Kikkoman Tamari sojasauce. Steg rejerne på en varm pande med olie, til de har den rigtige farve. Tag rejerne af panden, og kog panden af med den blendede sauce. Tilsæt lidt ristet sesamolie.

Skær pak choien i 10 stykker, og svits dem hurtigt på panden. Pynt med fint snittede forårsløg og chilitråde e.l. før servering.