

Rejer med mangoteriyaki i airfryer

Samlet tid **33 min.** 15 min. Arbejdstid 8 min. Tilberedningstid 10 min. Marineringstid

Næringsindhold:

1.623 kJ / 388 kcal

Fedt: **9 g** Protein: **28 g**

Kulhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Rejer:

- 200 g** rå rejer, pillede og rensede
- 1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt](#)
- 1 spsk.** [Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil](#)

Panade:

- 50 g** [Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil](#)
- 1** æg
- 2 spsk.** hvedemel
- 1 tsk.** rapsolie
- 1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt](#)

Teriyakisauce med mango:

- 100 g** mangopuré uden klumper
- 2 spsk.** [Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg](#)
- 1 tsk.** honning
- 1 tsk.** limesaft
- 1 spsk.** [Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil](#)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g rå rejer, pillede og rensede - **1 spsk.**

[Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt](#) **1 spsk.** [Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil](#)

Dup rejerne tørre, og bland dem med Kikkoman sojasauce med mindre salt og Kikkoman krydderi i mirin-stil. Lad dem marinere i 10 minutter.

Step 2

50 g [Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil](#) - **1** æg - **2 spsk.** hvedemel

Gør mel, pisket æg og Kikkoman pankorasp klar i hver sin skål. Dyp hver reje fra step 1 i mel, derpå i æg, og til sidst i pankorasp.

Step 3

1 tsk. rapsolie - **1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt](#)

Anret de panerede rejer i airfryer-kurven. Pensl dem ganske let med olie, og pensl eller dryp derefter med Kikkoman sojasauce med mindre salt, så de får en ensartet farve. Tilbered dem ved 190 °C i 6-8 minutter, indtil de er sprøde og gyldne.

Step 4

100 g mangopuré uden klumper - **2 spsk.** [Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg](#) - **1 spsk.** [Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil](#) - **1 tsk.** honning - **1 tsk.** limesaft

Bland mangopuré med Kikkoman teriyaki woksauce med hvidløg, Kikkoman krydderi i mirin-stil, honning og limesaft i en lille gryde. Opvarm forsigtigt blandingen ved lav varme, og rør, indtil

du har en glat og blank blanding. Server saucen med det samme sammen med rejerne.