KIKKOMAN

Salat med grillede rejer

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
1.310 kJ / 313 kcal

Fedt: **19 g** Protein: **24 g**
Kulhydrater: **10 g**

INGREDIENSER

3 Portioner

250 g	hvide rejer
150 g	peberfrugt
100 g	vårsalat
2 spsk.	frisk persille
Marinade til rejer	
2 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
2 spsk.	olivenolie
2	fed hvidløg
Yoghurt- og persillesauce	
160 g	yoghurt naturel
1 spsk.	olivenolie
2 spsk.	hakket persille
	En knivspids peber

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bland Ponzu-saucen med olivenolie og hakket hvidløg.

Step 2

Gnid de rengjorte rejer med marinaden, og sæt dem til side i 10 minutter. Efter denne tid grilles de på begge sider, indtil de bliver gyldenbrune.

Step 3

I løbet af denne tid blandes yoghurt med hakket persille, olivenolie og peber.

Step 4

Bland de færdige rejer med salat og hakket peberfrugt. Servér dem med yoghurt og persillesauce.