KIKKOMAN

Spansk gryderet med muslinger og chorizo

Samlet tid **35 min.** **10 min.** Arbejdstid **25 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.966 kJ / 470 kcal

Fedt: **25 g** Protein: **36 g**
Kulhydrater: **24 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

3 spsk.	olivenolie
4 spsk.	skiveskåret chorizo
1	løg
1 spsk.	hakket hvidløg
0,5 spsk.	røget paprika
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
400 g	hakkede tomater
500 g	friske muslinger
1 håndfuld	En håndfuld hakket persille
0,25	citron

FREMGANGSMÅDE

Step 1

3 spsk. olivenolie - **4 spsk.** skiveskåret chorizo - **1** løg - **1 spsk.** hakket hvidløg - **0,5 spsk.** røget paprika - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **400 g** hakkede tomater

Steg chorizo i olivenolie på en pande ved middelhøj varme. Skru ned for varmen, tilsæt det hakkede løg og lad det mørne i ca. 5 minutter. Tilsæt hvidløg, røget paprika og Kikkoman sojasauce og svits det hele i yderligere 2 minutter. Pas på, at hvidløget ikke brænder på. Tilsæt de hakkede tomater, skru op for varmen og kog blandingen indtil halvdelen af væsken er fordampet.

Step 2

500 g friske muslinger - **1 håndfuld** En håndfuld hakket persille - **0,25** citron, halveret

Hæld de rensede muslinger i tomatsaucen. Læg låg på panden og lad dem dampe i den varme sauce i 3-5 minutter, indtil de åbner sig. Den hakkede persille blandes i, og gryderetten serveres i en skål. Server med citronbåde, der kan dryppes ud over retten efter smag og behag.