KIKKOMAN

Tacos med teriyakirejer og mangosalsa

Samlet tid **25 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

30 g	sushi-ingefær
300 g	mango, skrællet og skåret i tern
0,5 bundt	mynte, kun bladene heraf
3	forårsløg, i skiver
1 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
90 ml	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
250 g	kæmperejer, afskallede
150 g	squash
100 g	svampe, f.eks. shiitake
3 spsk.	planteolie
6	tacoskaller
6	romainesalatblade
3 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

FREMGANGSMÅDE

Step 1

30 g sushi-ingefær - **300 g** mango, skrællet og skåret i tern - **0,5 bundt** mynte, bladene heraf - **3** forårsløg, i skiver - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie **1 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg

Start med at tilberede salsaen: skær ingefæren i mindre stykker, og bland den derefter med mango, mynte, forårsløg, Kikkoman sesamolie og Kikkoman teriyaki sauce med hvidløg. Lad alt marinere.

Step 2

250 g kæmperejer, afskallede - **150 g** squash - **100 g** svampe, f.eks. shiitake

Halver store rejer på langs, og lad de mindre forblive hele. Vask squashen, skær den i kvarte på langs, og skær den derefter i 1 cm store stykker. Fjern stilkene fra svampene, og skær de store svampe i kvarte.

Step 3

3 spsk. planteolie - **75 ml** Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg

Opvarm planteolie i en stor wok, og steg squash og svampe ved høj varme i 2 minutter. Tilsæt kæmperejerne, og steg i yderligere 3 minutter. Kog panden af med Kikkoman teriyaki sauce med hvidløg, og rør, mens det koger ind.

Step 4

6 tacoskaller - **6** romainesalatblade - **3 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

Læg et salatblad i hver tacoskal, og fyld derefter med Kikkoman kimchi chilisauce, mangosalsa, rejer og grøntsager.