

# Tacos med teriyakirejer og mangosalsa

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

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>30 g</b>	sushi-ingefær
<b>300 g</b>	mango, skrællet og skåret i tern
<b>0,5 bundt</b>	mynte, kun bladene heraf
<b>3</b>	forårsløg, i skiver
<b>1 tsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Ristet Sesamolie</a>
<b>90 ml</b>	<a href="#">Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg</a>
<b>250 g</b>	kæmperejer, afskallede
<b>150 g</b>	squash
<b>100 g</b>	svampe, f.eks. shiitake
<b>3 spsk.</b>	planteolie
<b>6</b>	tacoskaller
<b>6</b>	romainesalatblade
<b>3 spsk.</b>	<a href="#">Kikkoman Krydret Chilisauc</a> e 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 Chilisauc](#)e til Kimchi

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