KIKKOMAN

Grilované mušle s omáčkou poke bowl

Celkový čas vaření **25 min.** **15 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm s mušlemi:

600 g	soba nudlí, sušených
400 g	okurky, nakrájené na tenké plátky
80 g	mořské řasy wakame, namočené a okapané
500 ml	Kikkoman Poke omáčka
50 ml	limetkové šťávy
1,5 kg	mušlí (velké mušle – king scallops)
	Sůl podle chuti
50 ml	Kikkoman Praženého sezamového oleje

Na ozdobu:

100 g	jarní cibulky, bílá část, jemně nakrájená

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Nudle uvařte podle návodu na obalu, slijte a propláchněte studenou vodou, aby se zastavil proces vaření.

Krok 2

Ve velké míse smíchejte nudle s okurkou a wakame. Zakápněte omáčkou Kikkoman Poke a limetkovou šťávou a jemně promíchejte.

Krok 3

Mušle osušte kuchyňským papírem, potřete Praženým sezamovým olejem Kikkoman a opečte na velmi rozpálené pánvi nebo woku 1–2 minuty z každé strany, dokud nezezlátnou a nebudou na dotek pevné. Každou mušli dochuťte špetkou soli.

Krok 4

Nudle se zeleninou rozdělte na talíře, navrch položte grilované mušle a posypte jarní cibulkou.