

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 dochutěte špetkou soli.

Krok 4

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