KIKKOMAN

Krevetové tacos s teriyaki omáčkou a mangovou salsou

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

INGREDIENCE

2 Porce

30 g	sushi zázvoru
300 g	manga, oloupaného a nakrájeného na kostičky
0,5 svazku	máty, otrhané lístky
3	jarní cibulky, nakrájené na plátky
1 čajová lžička	Kikkoman Pražený sezamový olej
90 ml	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem
250 g	krevet, oloupaných
150 g	cukety
100 g	hub, např. shiitake
3 polévkové lžíce	rostlinného oleje
6	taco tortil
6	listů římského salátu
3 polévkové lžíce	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

30 g sushi zázvoru - **300 g** manga, oloupaného a nakrájeného na kostičky - **0,5 svazku** svazku máty, otrhané lístky - **3** jarní cibulky, nakrájené na plátky - **1 čajová lžička** Kikkoman Pražený sezamový olej **1 polévková lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem

Začněte přípravou salsy: zázvor nakrájejte na menší kousky a smíchejte ho s mangem, mátou, jarní cibulkou, Kikkoman sezamovým olejem a Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem. Nechte odležet, aby se chutě propojily.

Krok 2

250 g krevet, oloupaných - **150 g** cukety - **100 g** hub, např. shiitake

Větší krevety podélně rozkrojte napůl, menší nechte celé. Cuketu omyjte, podélně rozčtvrťte a nakrájejte na kousky o velikosti asi 1 cm. U hub odstraňte nožičky a větší kloboučky rozčtvrťte.

Krok 3

3 polévkové lžíce rostlinného oleje - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s pečeným česnekem

Vezměte velký wok, rozehřejte v něm rostlinný olej a smažte cuketu a houby na silném ohni asi 2 minuty. Přidejte krevety a restujte další 3 minuty. Poté zalijte Kikkoman Teriyaki omáčkou s česnekem a krátce míchejte, dokud se vše lehce neglazuje.

Krok 4

6 taco tortil - **6** listů římského salátu - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

Do tortil vložte listy římského salátu a naplňte je

Kikkoman Kimchi chilli omáčkou, mangovou salsou, krevetami a zeleninou.