

Krevety v chilli omáčce

INGREDIENCE

4 Porce

8 kusy	oloupaných krevet (hlavy ponechte)
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka</u>
1 čajová lžička	sake (nebo bílého vína)
1 kus	pak choi
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje

Pro chilli omáčku

2	stroužky česneku
10 g	zázvoru
5 cm	pórku (bílá část)
100 g	kečupu
60 ml	<u>Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka</u>
	Pár kapek TABASCO®
	Pepper Sauce
60 ml	vývaru
	Cukr dle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Jemně nasekejte česnek, zázvor a pórek. Smíchejte všechny ingredience pro chilli omáčku.

Oloupejte krevety (ponechte hlavy), osušte je a ochutťte sójovou omáčkou a saké.

Rozehřejte olej na pánvi a krevety krátce osmahněte, dokud nezrůžoví. Vyjměte je z pánve.

Pokud je třeba, přidejte do pánve ještě trochu oleje, poté restujte česnek a zázvor, dokud neuvolní aroma. Přidejte pórek a restujte na středním plameni, dokud nezměkne.

Přidejte připravenou chilli omáčku, přiveďte k varu a vmíchejte krevety. Krátce je prohřejte. Na závěr pokrm dochutíte pár kapkami sezamového oleje.

Podávejte s ¼ smaženého pak choi a ozdobte nasekanou pažitkou a proužky chilli podle chuti.