

Grillet kamskjell med poke bowl-saus

total tid **25 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kamskjellretten:

600 g	sobanudler, tørket
400 g	agurk, tynnskåret
80 g	wakame-tang, bløtlagt og avsilt
5 dl	<u>Kikkoman Saus For Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje</u>
0,5 dl	limesaft
1,5 kg	kamskjell (store kamskjell / king scallops)
	Salt til smak
0,5 dl	Kikkoman Sesamolje
Garnityr:	
100 g	vårløk, den hvite delen, finsnittet

TILBEREDNING

Steg 1

Kok nudlene i henhold til pakkeanvisningene, sil av og skyll i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

Steg 2

Kombiner nudlene med agurk og wakame i en stor bolle. Ringle over Kikkoman Poke Sauce og limesaft, og vend forsiktig inn så alt kombineres.

Steg 3

Klapp kamskjellene tørre med tørkepapir, pensle med Kikkoman Sesamolje og brun dem i en veldig varm panne eller wok i 1–2 minutter på hver side til de er gyllenbrune og faste å ta på. Krydre hvert kamskjell med en klype salt.

Steg 4

Anrett nudlene og grønnsakene på tallerkener, topp med grillede kamskjell, og dryss over vårløken.