

# Teriyaki-reketaco med mangosalsa

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

## INGREDIENSER

2 porsjoner

<b>30 g</b>	syltet ingefær
<b>300 g</b>	mango, skrelt og skåret i terninger
<b>0,5 bunt</b>	mynte, bladene plukket
<b>3</b>	vårløk, skåret i skiver
<b>1 ts</b>	<a href="#">Kikkoman ristet Sesamolje</a>
<b>0,9 dl</b>	<a href="#">Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk</a>
<b>250 g</b>	kongereker, skrelt
<b>150 g</b>	squash
<b>100 g</b>	sopp, f.eks. shiitake
<b>3 ss</b>	vegetabilsk olje
<b>6</b>	tacoskjell
<b>6</b>	blader romanosalat
<b>3 ss</b>	<a href="#">Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</a>

## TILBEREDNING

### Steg 1

**30 g** syltet ingefær - **300 g** mango, skrelt og skåret i terninger - **0,5 bunt** mynte, bladene plukket - **3** vårløk, skåret i skiver - **1 ts** [Kikkoman ristet Sesamolje](#) **1 ss** [Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk](#)  
Begynn med å lage salsaen: Skjær ingefæren i mindre biter og bland den med mango, mynte, vårløk, Kikkoman Sesamolje og Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk. La stå til marinering.

### Steg 2

**250 g** kongereker, skrelt - **150 g** squash - **100 g** sopp, f.eks. shiitake  
Del store reker på langs, og la de små være hele. Skyll squashen, del den i fire på langs og skjær den så i 1 cm store biter. Fjern stilkene fra soppene og del store sopper i fire.

### Steg 3

**3 ss** vegetabilsk olje - **0,75 dl** [Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk](#)  
Varm opp den vegetabilske oljen i en stor wokpanne, og stek squashen og soppen på sterk varme i 2 minutter. Tilsett kongerekene og wokk i ytterligere 3 minutter. Deglaser med Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk og rør kort om mens innholdet glaseres.

### Steg 4

**6** tacoskjell - **6** blader romanosalat - **3 ss** [Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi](#)  
Legg salatbladene i tacoskjellene og fyll med Kikkoman Kimchi Chilisaus, mangosalsa, reker og grønnsaker.