KIKKOMAN

Teriyaki-reketaco med mangosalsa

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

INGREDIENSER

2 porsjoner

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
0,9 dl	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
250 g	kongereker, skrelt
150 g	squash
100 g	sopp, f.eks. shiitake
3 ss	vegetabilsk olje
6	tacoskjell
6	blader romanosalat
3 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

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.