

Poke soslu ızgara deniz tarağı

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Deniz tarağı için:

600 gr soba noodle (kuru)

400 gr salatalık (ince dilimlenmiş)

80 gr wakame yosunu (ıslatılmış ve süzölmüş)

500 ml Kikkoman Poke Sos

50 ml yeşil limon suyu

1,5 kg deniz tarağı (king scallop) Tuz (damak tadına göre)

50 ml Kikkoman Sesame Oil

Servis için:

100 gr taze soğan (beyaz kısmı ince dilimlenmiş)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Noodle'ı paketindeki talimatlara göre pişirin. Süzün ve pişmeye devam etmesini engellemek için soğuk sudan geçirin.

Adım 2

Noodle'ı, geniş bir kaptaki salatalık ve wakame ile karıştırın. Kikkoman Poke Sauce ve yeşil limon suyunu ekleyin, nazikçe harmanlayın.

Adım 3

Deniz taraklarını kâğıt havluyla kurulayın, Kikkoman Sesame Oil ile fırçalayın ve çok kızgın tavada veya wok'ta her iki yüzünü 1-2 dakika, altın rengi alana ve dokunulduğunda diri gelene kadar pişirin. Her birini hafifçe tuzlayın.

Adım 4

Noodle ve sebzeleri tabaklara alın, üzerine ızgara deniz taraklarını yerleştirin ve taze soğan serpiştirerek servis edin.