KIKKOMAN®

Baharatlı Soya Soslu Karides

toplam süre **30 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
972 kJ / 232 kcal

Yağ: **13,6 gr** Protein: **20,3 gr**
Karbonhidrat: **5,6 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

20	adet kabuklu iri karides
	sıvıyağ
0,5 demet	kişniş
0,5 demet	frenk soğanı
	Iri öğütülmüş karabiber

Baharatlı soya sos için:

6 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
180 ml	elma sirkesi
30 ml	susam yağı
2 yemek kaşığı	şeker
2 tatlı kaşığı	sarımsak, ince kıyılmış
2 tatlı kaşığı	zencefil, ince kıyılmış

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Baharatlı soya sosu malzemelerinin hepsi bir kapta güzelce karıştırılır. Ardından kabuklu karidesler uzunlamasına ortadan ikiye kesilir. Tavada yağ kızdırılıp ikiye ayrılan karidesler önce kabuklu kısımları altta olacak şekilde kızartılır.

Adım 2

Karidesler, yassı kepçeyle çevrilerek iç kısımları da kızartılır. Baharatlı soya sosu ilave edilir ve tavayı sallayarak hafif buğulaşması sağlanır. Karidesler tabağa alınır, tavadaki sos üzerine gezdirilir. Kişniş ve frenk soğanıyla süsleyip kara biber serpilir.