

Çili Soslu Karides

MALZEMELER

4 porsiyon

8 parça / tane soyulmuş karides

1 tatlı kaşığı Kikkoman Tamari
Glutensiz Soya Sosu

1 tatlı kaşığı Sake (veya beyaz şarap)

1 parça / tane Pak Choi (Çin lahanası)

2 yemek kaşığı salata yağı

Birkaç damla susam yağı

Çili Sos için

2 diş taze sarımsak

10 gr zencefil

5 cm pırasa (beyaz)

100 gr ketçap

60 ml Kikkoman Tamari

Glutensiz Soya Sosu

Birkaç damla TABASCO®

biber sosu

60 ml et suyu

Şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sarımsak, zencefil ve pırasa çok ince doğranır. Çili sos için tüm malzemeleri iyice karıştırılır. Karidesin ortası soyulur. Kuyruk ve baş kısmı olduğu gibi bırakılır. Bağırsak kısmı çıkartılır. Hafif dokunarak kurutulur ve üzerine fırça ile Kikkoman Tamari soya sosu hafifçe sürülür. Karidesler, tam renk elde edene kadar kızgın yağda kızartılır. Tavadan alınır, üzerine püre edilmiş sos dökülür ve bir taşım kaynatılır. Biraz kavrulmuş susam yağı eklenir.

Pak Choi, 10 parçaya bölünür ve tavada hafifçe sotelenir. Garnitür olarak ince doğranmış soğan halkaları ve kırmızı biber iplikleri kullanılabilir.