KIKKOMAN

Mango salsalı teriyaki karidesli taco

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

MALZEMELER

2 porsiyon

30 gr	suşi zencefil
300 gr	soyulmuş mango (küpler halinde dilimlenmiş)
0,5 demet	demet yaprakları ayıklanmış nane
3	adet dilimlenmiş taze soğan
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
90 ml	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu
250 gr	soyulmuş jumbo karides
150 gr	kabak
100 gr	mantar (örneğin, shiitake)
3 yemek kaşığı	bitkisel yağ
6	adet taco shell
6	adet marul yaprağı
3 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

30 gr suşi zencefil - **300 gr** soyulmuş mango (küpler halinde dilimlenmiş) - **0,5 demet** yaprakları ayıklanmış nane - **3** adet dilimlenmiş taze soğan - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Salsa için suşi zencefili küçük parçalar halinde doğrayın. Mango, nane ve taze soğanı Kikkoman Toasted Sesame Oil ve Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ile karıştırın. Marine olması için kenara alın.

Adım 2

250 gr soyulmuş jumbo kariде - **150 gr** kabak - **100 gr** mantar (örneğin, shiitake)

Büyük karidesleri boylamasına ikiye bölün, küçükleri bütün bırakın. Kabağı yıkayın, boylamasına dörde bölün ve 1 cm'lik parçalar halinde kesin. Mantarların saplarını çıkarın, büyük olanları dörde bölün.

Adım 3

3 yemek kaşığı bitkisel yağ - **75 ml** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Wok Sosu

Wok'u ısıtın ve bitkisel yağı ekleyin. Kabağı ve mantarı yüksek ateşte 2 dakika soteleyin. Karidesleri ekleyip 3 dakika daha pişirin. Kikkoman Teriyaki Sauce with Roasted Garlic ile deglaze edin ve kısa süre glaze ederek karıştırın.

Adım 4

6 adet taco shell - **6** adet marul yaprağı - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Taco shell'leri marul yapraklarıyla kaplayın. Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ekleyin. Üzerine mango salsa, karides ve sebzeleri

paylaştırın.