

Yum Som-O: Tay usulü pomelo ve karides salatası

toplam süre **30 min dak.** 20 dak. hazırlık süresi **3 dak.** pişme süresi **7 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
930 kJ / 222 kcal

Yağ: **13,1 gr** Protein: **18,4 gr**
Karbonhidrat: **11,4 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	pomelo veya greyluft
50 gr	kırmızı soğan
30 gr	havuç
3	dal taze kişniş
1	dal taze fesleğen
1	dal taze nane
6	adet jumbo karides veya kaplan karides (soyulmuş ve sırt damarı çıkarılmış)
1	adet limonotu
5 gr	sarımsak
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
1 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
1 yemek kaşığı	Hindistan cevizi sütü
2 tatlı kaşığı	balık sosu
1 yemek kaşığı	kavrulmuş ve ezilmiş kuruyemiş (yer fıstığı veya kaju)
1 yemek kaşığı	kızarmış soğan
8	adet marul yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

6 adet jumbo karides veya kaplan karides (soyulmuş ve sırt damarı çıkarılmış) - **1** adet limonotu - **5 gr** sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** Hindistan cevizi sütü - **2 yemek kaşığı** balık sosu
Karidesler büyükse, lokmalık parçalar halinde (her biri yaklaşık 4 parça) kesin. Limonotunu ve sarımsağı ince ince kıyın. Kikkoman Toasted Sesame Oil'i bir tavada ısıtın. Sarımsak ve limon otunu ekleyip aroması çıkana kadar soteleyin. Karidesleri ekleyin ve tamamen pişene kadar (yaklaşık 3 dakika) karıştırarak pişirin. Ocağı kapatın. Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce, Hindistan cevizi sütü ve balık sosunu ekleyin. Tavadaki sosla özleşmesi için iyice karıştırın. Bir kâseye aktarın ve oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın.

Adım 2

100 gr pomelo veya greyluft - **50 gr** kırmızı soğan - **30 gr** havuç - **3** dal taze kişniş - **1** dal taze fesleğen - **1** dal taze nane
Pomelo veya greyluftu soyun ve lokmalık parçalar halinde kesin. Kırmızı soğanı ince ince dilimleyin ve acılığını gidermek için kısa bir süre suda bekletin. Havucu jülyen doğrayın. Kişniş, nane ve fesleğeni yıkayın. Süsleme için küçük bir miktar ayırarak kalanını elinizle parçalara ayırın.

Adım 3

8 adet marul yaprağı - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş ve ezilmiş kuruyemiş (yer fıstığı veya kaju) - **1**

yemek kaşığı kızarmış soğan - Ayrılan otlar
İlk adımdaki soğumuş karidesleri ve sosu, 2.
adımdaki pomelo, sebzeler ve otlarla birleştirin.
Yaklaşık 10 dakika buzdolabında bekletin. Marul
yapraklarını bir servis tabağına dizin. Salatayı
üzerine yerleştirin ve kırılmış kavrulmuş
kuruyemişler, kızarmış soğan ve ayrılan otlarla
süsleyin. Hemen servis yapın.