

# Gegrilde sint-jakobsschelpen met pokébowlsaus

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het gerecht met sint-jakobsschelpen:

<b>600 g</b>	sobanoedels, gedroogd
<b>400 g</b>	komkommer, in dunne plakjes gesneden
<b>80 g</b>	wakame-zeewier, geweekt en uitgelekt
<b>500 ml</b>	<u>Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade</u>
<b>50 ml</b>	limoensap
<b>1,5 kg</b>	sint-jakobsschelpen (koningsschelpen) Zout naar smaak
<b>50 ml</b>	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
<b>Garnering:</b>	
<b>100 g</b>	lente-ui, wit gedeelte, fijngesneden

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet ze af en spoel ze af onder koud water om het kookproces te stoppen.

### Stap 2

Meng de noedels met de komkommer en wakame in een grote kom. Besprenkel met de Kikkoman Pokesaus en limoensap en meng voorzichtig.

### Stap 3

Dep de sint-jakobsschelpen droog met keukenpapier, bestrijk ze met de Kikkoman Sesamolie en bak ze in een zeer hete pan of wok 1-2 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en stevig aanvoelen. Breng elke sint-jakobsschelp op smaak met een snufje zout.

### Stap 4

Verdeel de noedels en groenten over de borden, leg de gebakken sint-jakobsschelpen erop en bestrooi met de lente-uitjes.