

# Kikkoman-garnalen

totale tijd **35 min.** 20 min. voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

**1595 kJ / 381 kcal**

## INGREDIËNTE

### N

4 porties

<b>15 ml</b>	olijfolie
<b>1</b>	ui
<b>1</b>	chili
<b>1</b>	stengel citroengras
<b>1 theelepel</b>	vers gehakte gember
<b>1 kg</b>	kokosmelk
<b>250 ml</b>	castorsuiker (fijne suiker)
<b>100 ml</b>	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
<b>1 theelepel</b>	griessuiker
<b>1 handvol</b>	gehakte basilicum

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verhit in een grote pan of wok de olijfolie. Voeg de fijngehakte ui, de chili, het fijngedrukte citroengras en de gember hieraan toe en bak het 1 minuut. Voeg de garnalen en laat het nog eens 2 minuten bakken onder het roeren. Meng ondertussen de kokosmelk, de sojasaus en de suiker in een kom en giet het mengsel over de garnalen. Laat het nog eens 2 minuten garen en roer daarbij totdat de garnalen volkomen ondoorzichtig en gaar zijn. Garneer het met basilicum garneren en serveer het meteen met een verse komkommersalade of gekookte jasmijnrijst.