KIKKOMAN

Kikkoman-garnalen

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

Voedingswaarde (per portie):
1.595 kJ / 381 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

15 ml	olijfolie
1	ui
1	chili
1	stengel citroengras
1 tl	vers gehakte gember
1 kg	kokosmelk
250 ml	castorsuiker (fijne suiker)
100 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	griessuiker
1 handvol	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.