

Kikkoman-garnalen

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

Voedingswaarde (per portie):

1595 kJ / 381 kcal

INGREDIËNTE

N

4 porties

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