KIKKOMAN

King prawns in pittige sojasaus

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
972 kJ / 232 kcal

Vetten: **13,6 g** Eiwitten: **20,3 g**
Koolhydraten: **5,6 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

20	ongepelde king prawns (westelijke koningsgarnalen)
	olie
0,5 bos(je)	koriander
0,5 bos(je)	bieslook
	gemalen zwarte peper

Voor de pittige sojasaus

6 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
180 ml	azijn
30 ml	sesamolie
2 el	suiker
2 tl	fijngehakte knoflook
2 tl	fijngehakte gember

VOORBEREIDING

Stap 1

Doe alle ingrediënten voor de pittige sojasaus in een kom en meng ze goed door elkaar. Halveer daarna de ongepelde garnalen in de lengte. Verhit de olie in een pan en bak de garnalen met de schaalkant naar beneden.

Stap 2

Gebruik een spatel om de garnalen om te draaien en aan de andere kant te bakken. Voeg de pittige sojasaus toe en beweeg de pan heen en weer tot ze een beetje is ingekookt. Verdeel de garnalen daarna op een bord en giet de saus er uit de pan overheen. Garneer met koriander en bieslook en kruid met peper.