

Sint-jakobsschelpen tataki met geroosterde sesam en ponzu-yuzudressing

totale tijd **72 min.** 10 min. voorbereidingstijd 2 min. kooktijd 60 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

627 kJ / 150 kcal

Vetten: **1 g** Eiwitten: **12 g**

Koolhydraten: **25 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

4	grote sint-jakobsschelpen (uit de schelp gehaald)
2 tl	<u>Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden</u>
2 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
1	teentje knoflook
1 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u>
0,5 el	honing
0,5 el	limoensap
0,25 tl	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
0,25 tl	yuzuschil (zie tip)
0,25 tl	sanshopeper of sichuanpeper (gemalen)
0,5 el	geroosterde sesamzaadjes
0,25	daikon (Japanse gele ingemaakte radijs)

VOORBEREIDING

Stap 1

4 grote sint-jakobsschelpen (uit de schelp gehaald) - **2 tl** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1** teentje knoflook

Plet een teentje knoflook en meng met de mirin en sojasaus. Leg de sint-jakobsschelpen in dit mengsel. Marineer minstens 50-60 minuten in de koelkast. Haal de sint-jakobsschelpen 10-15 minuten voor het grillen/frituren uit de koelkast.

Stap 2

Maak je grill of grillpan zo heet als je kunt. Gril vervolgens de sint-jakobsschelpen ongeveer 20-25 seconden aan elke kant en haal ze meteen van de grill. Laat ze een minuut of 2 rusten. Snijd elke sint-jakobsschelp vervolgens in 3-4 plakjes. Ze moeten rauw zijn van binnen en geblakerd aan de buitenkant.

Stap 3

1 el Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof - **0,5 el** honing - **0,5 el** limoensap - **0,25 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,25 tl** yuzuschil - **0,25 tl** sanshopeper of sichuanpeper (gemalen) - **0,5 el** geroosterde sesamzaadjes - **0,25** daikon (Japanse gele ingemaakte radijs)

Meng alle ingrediënten — Kikkoman Ponzu Citroen, honing, limoensap, Kikkoman Sesamolie, yuzuschil, peper — tot je een goed gemengde saus krijgt. Serveer de sint-jakobsschelpen met saus, in kleine blokjes gesneden daikon en de geroosterde sesamzaadjes.

