

Teriyaki-garnalentaco's met mangosalsa

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

30 g	sushi-gember
300 g	mango, geschild en in blokjes gesneden
0,5 bos(je)	munt, blaadjes geplukt
3	lente-uitjes, in ringetjes gesneden
1 tl	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
90 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook</u>
250 g	grote garnalen, gepeld
150 g	courgette
100 g	paddenstoelen, bijv. shiitake
3 el	plantaardige olie
6	tacobakjes
6	blaadjes romaine sla
3 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

30 g sushi-gember - **300 g** mango, geschild en in blokjes gesneden - **0,5 bos(je)** munt, blaadjes geplukt - **3** lente-uitjes, in ringetjes gesneden - **1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **1 el** Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook
Begin met het bereiden van de salsa: snijd de gember in kleine stukjes en meng deze met de mango, munt, lente-uitjes, Kikkoman Sesamolie en Kikkoman Teriyakisaus met Knoflook. Laat marinieren.

Stap 2

250 g gepelde reuzengarnalen - **150 g** courgette - **100 g** champignons, bijv. shiitake
Halveer grote garnalen in de lengte en laat kleine garnalen heel. Was de courgette, snijd deze in de lengte in vieren en snijd in stukjes van 1 cm. Verwijder de steeltjes van de champignons en snijd grote champignons in vieren.

Stap 3

3 el plantaardige olie - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook
Verhit de plantaardige olie in een grote wok en bak de courgette en champignons 2 minuten op hoog vuur. Voeg de reuzengarnalen toe en roerbak nog eens 3 minuten. Blus af met de Kikkoman Teriyakisaus met Knoflook en roer terwijl u kort glaceert.

Stap 4

6 tacoschelpen - **6** blaadjes romaine sla - **3 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
Bekleed de tacobakjes met de slablaadjes en vul ze met de Kikkoman Kimchi Chilisaus, mangosalsa, garnalen en groenten.

