

Grillowane przegrzebki z sosem poke

Czas ogółem **25 min** 15 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

600 g	suszonego makaronu soba
400 g	ogórka, cienko pokrojonego
80 g	wodorostów wakame, namoczonych i odsączonych
500 ml	<u>Sos Do Dań Poke Z</u> <u>Sosem Sojowym I Olejem</u> <u>Z Prażonych Ziaren</u> <u>Sezamu Kikkoman</u>
50 ml	soku z limonki
1,5 kg	przegrzebków (królewskich)
	Sól do smaku
50 ml	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Przybranie:	
100 g	dymki, biała część, drobno pokrojona

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie odcedź i opłucz pod zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania.

Krok 2

W dużej misce połącz makaron z ogórkiem i wakame. Skrop Sosem Poke Kikkoman i sokiem z limonki, a następnie delikatnie wymieszaj.

Krok 3

Przegrzebki osusz ręcznikiem papierowym, posmaruj Olejem sezamowym Kikkoman i smaż na bardzo gorącej patelni lub w woku przez 1–2 minuty z każdej strony, aż będą złocistobrązowe i jędrne w dotyku. Dopraw każdego przegrzebka szczyptą soli.

Krok 4

Nałóż makaron i warzywa na talerze. Na wierzchu ułóż grillowane przegrzebki i posyp dymką.