KIKKOMAN

Azjatyckie ostrygi z dressingiem teriyaki

Czas ogółem **20 min** **20 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

6	świeżych, surowych ostryg
2 łyżki	Marynata Teriyaki Kikkoman
1 łyżka	octu ryżowego
1 łyżka	miodu
0,25 łyżeczki	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
0,5	szalotki
0,5 łyżeczki	mielonego czosnku
1 łyżeczka	marynowanego imbiru (jak do sushi)
2	duże szalotki
500 ml	oleju do smażenia
2 szczypty	soli

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

6 świeżych, surowych ostryg

Otwórz ostrygi nożem do ostryg lub zawczasu poproś o to sprzedawcę. Robiąc to samodzielnie, zachowaj ostrożność i uważaj, aby się nie skaleczyć.

Krok 2

2 łyżki Marynata Teriyaki Kikkoman - **1 łyżka** octu ryżowego - **1 łyżka** miodu - **0,25 łyżeczki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **0,5** szalotki - **0,5 łyżeczki** mielonego czosnku - **1 łyżeczka** marynowanego imbiru

Wymieszaj Marynatę Teriyaki Kikkoman, ocet ryżowy, miód i Olej sezamowy Kikkoman. Drobno posiekaj szalotkę i imbir. Dodaj do mokrych składników razem z mielonym czosnkiem. Dokładnie wymieszaj. Dressing jest gotowy.

Krok 3

2 duże szalotki - **500 ml** oleju do smażenia - **2 szczypty** soli

Pokrój równo szalotkę i rozłóż na papierowym ręczniku. Oprósz dwiema szczyptami soli i odstaw na 10-15 minut, aby sól wyciągnęła wilgoć z szalotki. W garnku lub woku rozgrzej olej do smażenia. Szalotkę wrzuć na olej i smaż na złoty kolor. Następnie wyjmij, odsącz na suchym ręczniku papierowym i oprósz solą.

Krok 4

Ostrygi podawaj z 1 lub 2 łyżeczkami dressingu i posyp je szalotką.