

Krewetki w pikantnym Sosie

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

- 8 kawałki** Krewetki z głową
- 1 łyżeczka** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
- 1 łyżeczka** Sake (lub białe wino)
- 1 kawałek** Kapusta pak choi
- 2 łyżki** Olej
kilka kropel Olej sezamowy

Na pikantny sos

- 2** ząbki Czosnek
- 10 g** Imbir
- 5 cm** Por (biała część)
- 100 g** Ketchup
- 60 ml** Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
kilka kropel TABASCO®
Pepper Sauce
- 60 ml** Bulion
Cukier

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Posiekaj drobno czosnek, imbir i por. Wymieszaj wszystkie składniki na sos.

Obierz krewetki (zostaw głowy), wytrzyj z wilgoci i przypraw Kikkoman Naturalnie Warzonym Bezglutenowym Sosem Sojowym Tamari oraz sake. Podgrzej olej na patelni i smaż krewetki, aż zmienią kolor. Wyjmij z patelni i odłóż na papier kuchenny. Dolej oleju jeśli trzeba i podsmaż czosnek i imbir, a po chwili dodaj por. Smaż na średnim ogniu. Gdy warzywa zmiękną, dodaj sos i zagotuj.

Dodaj krewetki do sosu i podgrzewaj przez chwilę, na koniec dolej kilka kropel oleju sezamowego.

Podawaj z posmażoną ćwiartką kapusty pak choi, udekoruj szczypiorkiem i nitkami chili.