

Makaron szklany teriyaki z krewetkami królewskimi

Czas ogółem **30 min** 15 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

3	jajka
105 ml	<u>Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman</u>
4 łyżki	oleju roślinnego
150 g	gotowych krewetek królewskich
2	dymki, drobno pokrojone
150 g	groszku cukrowego, przeciętego i przekrojonego na pół
150 g	marchewki, pokrojonej w cienkie paski
1 łyżka	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
175 g	suchego makaronu sojowego, ugotowanego, odsączonego i pokrojonego na kawałki o długości 10 cm (waga po ugotowaniu ok. 350 g)
90 ml	wody
60 g	orzechów włoskich, uprażonych i posiekanych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

3 jajka - **1 łyżka** Sos Teriyaki z pieczonym
czosnkiem Kikkoman - **1 łyżka** oleju roślinnego
Wbij jajka do miski i ubij je z Sosem do woka
Teriyaki z czosnkiem Kikkoman. Rozgrzej olej w
gorącym woku i smaż jajka przez około 3 minuty,
mieszając, aż powstanie miękką jajecznica. Przełóż
na talerz i wytrzyj woka ręcznikiem papierowym.

Krok 2

3 łyżki oleju roślinnego - **150 g** gotowych
krewetek królewskich - **2** dymki, drobno pokrojone
- **150 g** groszku cukrowego, przeciętego i
przekrojonego na pół - **150 g** marchewki,
pokrojonej w cienkie paski - **1 łyżka** Olej z
prażonych nasion sezamu Kikkoman
Rozgrzej olej w woku, dodaj krewetki i smaż przez
2 minuty. Wyjmij je i przełóż na talerz. Dymkę,
groszek cukrowy i marchewkę smaż w woku przez
3 minuty. Dopraw Olejem sezamowym Kikkoman i
smaż przez kolejne 2 minuty.

Krok 3

175 g suchego makaronu szklanego,
ugotowanego, odsączonego i pokrojonego na
kawałki o długości 10 cm (waga po ugotowaniu ok.
350 g) - **6 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym
czosnkiem Kikkoman - **90 ml** wody
Do woka dodaj ugotowany makaron szklany,
usmażone krewetki z kroku 2, Sos do woka Teriyaki
z czosnkiem Kikkoman i wodę. Doprowadź do
wrzenia i dobrze wymieszaj.

Krok 4

60 g orzechów włoskich, uprażonych i posiekanych
Rozdziel jajecznicę z kroku 1 i delikatnie wymieszaj
z makaronem teriyaki. Posyp orzechami włoskimi i

podawaj w miseczkach.