

Tacos z krewetkami teriyaki i salsą mango

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

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

30 g	imbiru do sushi
300 g	mango, obranego i pokrojonego w kostkę
0,5 pęczek	mięty, z oderwanymi listkami
3	dymki, pokrojone w plasterki
1 łyżeczka	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
90 ml	<u>Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman</u>
250 g	krewetek królewskich, obranych
150 g	cukinii
100 g	grzybów, np. shiitake
3 łyżki	oleju roślinnego
6	muszelek taco
6	liści sałaty rzymskiej
3 łyżki	<u>Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman</u>

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

30 g imbiru do sushi - **300 g** mango, obranego i pokrojonego w kostkę - **0,5 pęczek** pęczka mięty, z oderwanymi listkami - **3** dymki, pokrojone w plasterki - **1 łyżeczka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman **1 łyżka** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman
Zacznij od przygotowania salsy: pokrój imbir na mniejsze kawałki i wymieszaj z mango, miętą, dymką, Olejem sezamowym Kikkoman i Sosem do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman. Pozostaw do zamarynowania.

Krok 2

250 g krewetek królewskich, obranych - **150 g** cukinii - **100 g** grzybów, np. shiitake
Duże krewetki przekrój wzdłuż na pół, a małe pozostaw w całości. Cukinię umyj i pokrój wzdłuż na ćwiartki, a następnie na kawałki o grubości 1 cm. Usuń nóżki grzybów, a większe pokrój na ćwiartki.

Krok 3

3 łyżki oleju roślinnego - **75 ml** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman
Rozgrzej olej w dużym woku. Smaż cukinię i grzyby na dużym ogniu przez 2 minuty. Dodaj krewetki królewskie i smaż przez kolejne 3 minuty. Zdeglasuj Sosem do woka Teriyaki z czosnkiem Kikkoman i wymieszaj, żeby składniki pokryły się glazurą.

Krok 4

6 muszelek taco - **6** sałaty rzymskiej - **3 łyżki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
Wyłóż muszelki taco liśćmi sałaty i napełnij Sosem z chili do kimchi Kikkoman, salsą mango,

krewetkami i warzywami.