KIKKOMAN

Duftende Kikkoman-Crevetten

Gesamtzeit **35 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'595 kJ / 381 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

15 ml	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Chilischote
1	Stängel Zitronengras
1 TL	frischen Ingwer
1 kg	rohe und geschälte Riesencrevetten
250 ml	Kokosnussmilch
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Puderzucker
1 Handvoll	gehackten Basilikum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Wok bei starker Hitze erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel, die Chilischote, das zerdrückte Zitronengras und den Ingwer hinzugeben und 1 Minute anbraten lassen. Die Crevetten hinzufügen und unter Rühren weitere 2 Minuten braten lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit die Kokosnussmilch, die Sojasauce und den Zucker in einer Schüssel vermischen und die Mischung über die Crevetten giessen. Weitere 2 Minuten, oder solange unter Rühren garen lassen, bis die Crevetten vollkommen opak werden und durch sind.

Schritt 3

Mit Basilikum garnieren und sofort mit einen frischen Gurkensalat oder gekochten Jasminreis servieren.