KIKKOMAN

Gambas mit pikanter Sojasauce

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
972 kJ / 232 kcal

Fett: **13.6 g** Eiweiss: **20.3 g**
Kohlenhydrate: **5.6 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

20	Gambas mit Schale
	Öl
0.5 Bund	Koriander
0.5 Bund	Schnittlauch
	schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Für die pikante Sojasauce:

6 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
180 ml	Apfelessig
30 ml	Sesamöl
2 EL	Zucker
2 TL	Knoblauch, fein gehackt
2 TL	Ingwer, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Alle Zutaten für die pikante Sojasauce in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschliessend Gambas mit Schale senkrecht halbieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die halbierten Gambas zuerst mit der Schalenseite nach unten anbraten.

Schritt 2

Gambas mit einem Bratwender umdrehen und auch die Innenseite anbraten. Mit der pikanten Sojasauce ablöschen und, die Pfanne schwenkend, etwas verdunsten lassen. Dann die Gambas auf einem Teller verteilen und die Sauce aus der Pfanne darüber giessen. Mit Koriander und Schnittlauch dekorieren und mit Pfeffer bestreuen.