KIKKOMAN

Terijaki garneļu tako ar mango salsu

Kopējais laiks **25 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **10 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

30 g	suši ingvera
300 g	nomizota un kubiņos sagriezta mango
0,5 buntīte	buntītes piparmētru (tikai lapiņas)
3	loki, sagriezti ripiņās
1 tējk.	Kikkoman Sezama eļļa
90 ml	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
250 g	attīrītu karalisko garneļu
150 g	cukīni
100 g	sēņu, piemēram, šitake
3 ēdamk.	ēdamk. augu eļļas
6	tako laiviņas
6	Romiešu salātu lapas
3 ēdamk.	Kikkoman Kimči mērce

PAGATAVOŠANA

Solis 1

30 g suši ingvera - **300 g** nomizota un kubiņos sagriezta mango - **0,5 buntīte** buntītes piparmētru (tikai lapiņas) - **3** loki, sagriezti ripiņās - **1 tējk.** Kikkoman Sezama eļļa **1 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem

Sākumā pagatavo salsu: sasmalcini ingveru mazākos gabaliņos, pēc tam sajauc ar mango, piparmētrām, lokiem, Kikkoman Sezama eļļu un Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ķiplokiem. Atstāj iemarinēties.

Solis 2

250 g attīrītu karalisko garneļu - **150 g** cukīni - **100 g** sēņu, piemēram, šitake

Gareniski pārgriez uz pusēm lielākās garneles, bet mazākās atstāj veselas. Nomazgā cukīni, sagriez gareniski četrās daļās un pēc tam – 1 cm biezos gabaliņos. Noņem sēnēm kātiņus un lielākās sēnes sagriez četrās daļās.

Solis 3

3 ēdamk. augu eļļas - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem

Lielā vokpannā sakarsē augu eļļu un uz lielas uguns 2 minūtes apcep cukīni un sēnes. Pievieno karaliskās garneles un, nepārtraukti maisot, cep vēl 3 minūtes. Pielej Kikkoman Teriyaki Vok mērci ar ķiplokiem un apmaisi, ļaujot sastāvdaļām viegli glazēties.

Solis 4

6 tako laiviņas - **6** Romiešu salātu lapas - **3 ēdamk.** Kikkoman Kimči mērce

Ieklāj tako laiviņās salātu lapas un pildi ar Kikkoman Kimči mērci, mango salsu, garnelēm un dārzeņiem.