

Garnelen in ChilisaUCE

ZUTATEN

4 Portion(en)

8 Stück	geschälte Garnelen
1 TL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
1 TL	Sake
1 Stück	Pak Choi
2 EL	Salatöl
10	Tropfen Sesamöl
ChilisaUCE	
2	Knoblauchzehen
10 g	Ingwer
6 cm	Lauch
100 g	Ketchup
60 ml	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
5	Tropfen TABASCO® Pepper Sauce
60 ml	Bouillon Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch, Ingwer und Lauch sehr fein schneiden.
Alle Zutaten für die ChilisaUCE gründlich mischen.

Schritt 2

Die Garnelen schälen. Schwanzstück und Kopf erhalten. Den Darm entfernen. Trocken tupfen und das Fleisch mit Kikkoman Tamari Sojasauce leicht einpinseln. Die Garnelen in heißem Öl anbraten, bis sie ihre volle Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen und mit der pürierten Sauce aufgießen und aufkochen. Etwas geröstetes Sesamöl zugeben.

Schritt 3

Den Pak Choi in 10 Teile schneiden und kurz in der Pfanne anschwitzen. Zum Garnieren können Sie fein geschnittene Frühlingszwiebelringe und Chilifäden verwenden.