

## Gambas mit pikanter Sojasauce

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **232**



### Zutaten für 4 Personen

20 Gambas mit Schale

Öl

1/2 Bund Koriander

Pfeffer

### Für die pikante Sojasauce:

6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

180 ml Apfelessig

30 ml Sesamöl

2 TL Zucker

1 Knoblauchzehe

2 TL Ingwer

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die pikante Sojasauce in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Anschließend Gambas mit Schale senkrecht halbieren.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen und die halbierten Gambas zuerst mit der Schalenseite nach unten anbraten.
4. Gambas mit einem Bratwender umdrehen und auch die Innenseite anbraten.
5. Mit der pikanten Sojasauce ablöschen und, die Pfanne schwenkend, etwas verdunsten lassen.
6. Dann die Gambas auf einem Teller verteilen und die Sauce aus der Pfanne darüber gießen.
7. Mit Koriander und Schnittlauch dekorieren und mit Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!