

Muscheln in Wein- Sojasauce

Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **92**



Zutaten für 4 Personen

40 g rote Paprika
40 g gelbe Paprika
40 g Zucchini
30 g Butter
60 ml Weißwein
20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
500 g Muscheln

Zubereitung:

1. Die Zucchini, die roten und gelben Paprika in Würfel schneiden. In Butter anschwemmen.
2. Den Weißwein, Kikkoman Sojasauce und die Butter in einen Topf geben und aufkochen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt unter starker Hitze aufkochen lassen.
3. Einen Teil des Fonds zum Simmern bringen. Die Muscheln warm stellen.
4. Den Fond mit Kikkoman Sojasauce abschmecken und die angebratenen Gemüse zugeben.
5. Die leere Muschelschalenhälfte entfernen und wegwerfen, das Muschelfleisch in der anderen Schalenhälfte anrichten. Mit Fond und Gemüse aufgießen.
6. Frische Kräuter zum Garnieren verwenden.

Tipp: Unsere Japas sind als Tapas japanischer Art konzipiert. Einfach die Menge jeder Zutat verdoppeln und das Fingerfood als Hauptgericht servieren.

Guten Appetit!