KIKKOMAN

Gamberi in salsa Teriyaki con funghi Mun

Tempo totale **15 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.731 kJ / 413,5 kcal

Grassi: **12 g** Proteine: **18 g**
Carboidrati: **58,1 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g	di noodles (mezza confezione)
12	gamberi giganti (Penaeus monodon)
15 g	di funghi Mun secchi e affettati
50 g	di peperone verde
50 g	di carota
1	scalogno
1 cm	di zenzero
0,5	peperoncino
3,5	spicchi d'aglio
2,5 cucchiai	di olio
3 cucchiai	Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman
0,25	lime
3 cucchiai	d'acqua
2 cucchiai	di coriandolo
1 cucchiaino	di semi di sesamo
1 cucchiaio	di cipollotto verde

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di noodles (mezza confezione)
Cuocere i noodles secondo le istruzioni sulla confezione e poi scolarli.

Passaggio 2

12 gamberi giganti (Penaeus monodon) - **15 g** di funghi Mun secchi e affettati
Pulire i gamberi rimuovendo i gusci. Versare acqua bollente sui funghi Mun e lasciare in ammollo per 10 minuti.

Passaggio 3

50 g di peperone verde - **50 g** di carota - **1** scalogno - **1 cm** di zenzero - **0,5** di zenzero - **3,5** spicchi d'aglio - **2,5 cucchiai** di olio
Tagliare il peperone verde a strisce e la carota in bastoncini. Tritare finemente lo scalogno, lo zenzero, il peperoncino e l'aglio. Versare l'olio in una padella e soffriggere per circa 1 minuto. Aggiungere lo scalogno, lo zenzero, l'aglio, il peperone verde, la carota, i funghi Mun e i gamberi e soffriggere per 1 altro minuto.

Passaggio 4

3 cucchiai Salsa Teriyaki per Wok con Sesamo Tostato Kikkoman - **0,25** lime - **3 cucchiai** d'acqua - **2 cucchiai** di coriandolo - **1 cucchiaino** di semi di sesamo - **1 cucchiaio** di cipollotto verde
Aggiungere i noodles cotti e il peperoncino. Soffriggere ancora per 2-3 minuti, quindi aggiungere la salsa Teriyaki Kikkoman con sesamo tostato, il succo di lime e l'acqua. Mescolare bene e cospargere il piatto finito con coriandolo e semi di sesamo. Infine, guarnire con cipollotto verde

tritato.