KIKKOMAN®

Bol cu Creveți Marinați în Crustă Panko

INGREDIENTE

4 Porții

200 g	creveți mari proaspeți
1 linguriță	linguriță Sos TABASCO® Pepper
1 linguriță	ghimbir proaspăt ras
1	cățel de usturoi ras
3 lingură	Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural
	sucul de la 1 lime
100 ml	făină de grâu
2	ouă
2 lingură	lapte
75 g	Panko Kikkoman – Pesmet Crocant in Stil Japonez
1 lingură	semințe de susan
300 g	noodles din grâu, uscați
0,25	varză conică (pointed cabbage)
150 g	boabe de edamame opărite
2	avocado
100 ml	maioneză (de exemplu, maioneză Kewpie)
4 lingură	sos chili Sriracha
	frunze proaspete de mentă și/sau coriandru proaspăt

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

Amestecă Sosul de Soia Kikkoman Fermentat Natural, sucul de lime, Sosul TABASCO® Pepper, ghimbirul și usturoiul. Adaugă crevetii și lasă-i la marinat timp de 15 minute.
Ținând fiecare crevete de coadă, trece-l mai întâi prin făină, apoi prin ouăle bătute cu lapte și, la final, prin amestecul de Panko Kikkoman – Pesmet Crocant în Stil Japonez și semințe de susan. După ce ai paneat toți crevetii, prăjește-i în ulei încins la 180°C timp de 1–2 minute, până devin aurii și crocanți. Scoate-i pe servețele de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.

Pasul 2

Fierbe noodles conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Împarte-i în 4 boluri și adaugă deasupra varza conică tăiată fin, boabele de edamame și avocado tăiat cuburi.
Stropește cu maioneză și sos Sriracha, apoi așază crevetii crocanți deasupra. Decorează cu frunze proaspete de mentă și/sau coriandru și servește imediat.