KIKKOMAN

Gambas en salsa de chili

INGREDIENTES

4 porciones

8 pedazo	gambas peladas
1	Kikkoman Salsa de Soja
cucharadita	Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
1	sake (o vino blanco)
cucharadita	
1 pedazo	pak choi
2	aceite
cucharadas	
	Unas gotas de aceite de sésamo
	Cebolletas y copos de chili para decorar

Para la salsa de chili

2	dientes de ajo frescos
10 g	jengibre
5 cm	puerro (blanco)
100 g	Ketchup
60 ml	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
	Unas gotas de salsa de TABASCO® Pepper Sauce
60 ml	caldo
	Azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Picar muy fino el ajo, el jengibre y el puerro. Triturar todos los ingredientes de la salsa de chili. Pelar el cuerpo de las gambas. Mantener la cola y la cabeza. Retirar el intestino. Secar con papel de cocina y pincelar ligeramente el cuerpo con la Salsa Tamari Sin Gluten Kikkoman. Saltear las gambas en aceite caliente hasta que tengan color. Sacarlas de la sartén, regarlas con la salsa triturada y llevar a ebullición. Añadir aceite de sésamo ligeramente tostado.

Cortar el pak choi en 10 trozos y sofreír brevemente en la sartén. Como guarnición se pueden usar aritos de cebolleta cortados finos y tiras de chili.