KIKKOMAN

Garnelenmayonnaise mit Ponzu-Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.133 kJ / 510 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

16	mittelgroße gekochte Garnelen
200 ml	Mayonnaise
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1	Avocado
1	kleine Gurke
1	rosa Grapefruit
0,5 TL	Ingwerpulver
1	Knoblauchzehe
0,5	Bund Koriander
1	Limette
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Mayonnaise in eine Schüssel geben, den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse in die Mayonnaise pressen. Ingwer und etwas Ponzu Sojasauce mit Zitrone hinzugeben und vermengen. Die Grapefruit schälen und die Gurke in feine Streifen schneiden. Die Avocado schälen und in Würfel schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben, mit 2 EL Ponzu Sojasauce mit Zitrone übergießen und vermengen. Die Garnelen schälen und den Koriander hacken.

Schritt 2

Zum Anrichten: Die Gemüsemischung auf die Mitte der Teller verteilen, die Garnelen und die Mayonnaise mit der Ponzu Sojasauce mit Zitrone darauf anrichten, mit Korianderblättern bestreuen. Sie können auch dünne Streifen von schwarzem Rettich hinzufügen.