KIKKOMAN

Teriyaki-Shrimp-Tacos mit Mango-Salsa

Gesamtzeit **25 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

30 g	eingelegter Ingwer für Sushi
300 g	Mango, geschält und gewürfelt
0,5 Bund	Bund Minze, gezupft
3	Frühlingszwiebeln, in Ringen
1 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
90 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
250 g	Riesengarnelen ohne Schale
150 g	Zucchini
100 g	Pilze, z. B. Shiitake
3 EL	Pflanzenöl
6	Taco-Schalen
6	Romanasalatblätter
3 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi

ZUBEREITUNG

Schritt 1

30 g eingelegter Ingwer für Sushi - **300 g** Mango, geschält und gewürfelt - **0,5 Bund** Bund Minze, gezupft - **3** spring onions, sliced - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **1 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Zuerst die Salsa vorbereiten: Ingwer ein paar Mal durchschneiden. Mit Mango, Minze, Frühlingszwiebeln, Kikkoman Sesamöl und Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch verrühren, ziehen lassen.

Schritt 2

250 g Riesengarnelen ohne Schale - **150 g** Zucchini - **100 g** Pilze, z. B. Shiitake

Große Garnelen längs halbieren, kleine ganz lassen. Zucchini waschen, längs vierteln und quer in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Stiele der Pilze entfernen, große Pilze vierteln.

Schritt 3

3 EL Pflanzenöl - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch

Pflanzenöl in einem großen Wok erhitzen, Zucchini und Pilze darin bei großer Hitze 2 Min. braten. Riesengarnelen zugeben, zusammen 3 Min. weiterbraten. Mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch ablöschen und kurz glasieren, dabei umrühren.

Schritt 4

6 Taco-Schalen - **6** Romanasalatblätter - **3 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi

Taco-Schalen mit Salatblättern auslegen und mit Kikkoman Chilisauce für Kimchi, Mango-Salsa, Garnelen und Gemüse füllen.