KIKKOMAN

Гребешки с соусом Поке

Общее время **25 мин** **15 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

600 г	сухой лапши Соба
400 г	огурца, нарезанного тонкими слайсами
80 г	водорослей вакамэ, замоченных и отжатых
500 мл	соуса Поке Kikkoman
50 мл	сока лайма
1,5 кг	морских гребешков (королевских гребешков)
	Соль по вкусу
50 мл	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Для украшения:

100 г	белой части зеленого лука, тонко нарезанной

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Приготовьте лапшу по инструкции на упаковке, слейте воду и промойте в холодной воде, чтобы остановить процесс приготовления.

Шаг 2

В большой миске смешайте лапшу с огурцом и вакамэ. Сбрызните соусом Поке Kikkoman и соком лайма, затем аккуратно перемешайте.

Шаг 3

Промокните гребешки бумажным полотенцем, смажьте кунжутным маслом Kikkoman и обжарьте на очень горячей сковороде или в воке по 1–2 минуты с каждой стороны, пока они не станут золотистыми и твердыми на ощупь. Приправьте каждый гребешок щепоткой соли.

Шаг 4

Выложите лапшу и овощи на тарелки, сверху положите обжаренные гребешки и посыпьте зеленым луком.