Ароматные креветки Kikkoman

Общее время **35 мин** **20 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 595 кДж / 381 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

15 мл	оливкового масла
1	луковица, мелко нарезанная
1	перец чили, мелко нарезанный
1	стебель лемонграсса, измельченный
1 ч. л.	тертого свежего имбиря
1 кг	королевских креветок, сырых и очищенных
250 мл	кокосового молока
100 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ч. л.	сахарной пудры
1 горсть	нарезанного базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В большой сковороде или воке разогреть оливковое масло на сильном огне. Добавить лук, перец чили, лемонграсс и имбирь. Жарить в течение 1 минуты. Добавить креветки и жарить, постоянно помешивая, еще 2 минуты. Смешать кокосовое молоко, соевый соус и сахар в миске, затем вылить полученную смесь на креветки и продолжать жарить, постоянно помешивая еще 2 минуты, или пока креветки полностью не прожарятся и не станут матовыми. Украсить базиликом и подавать с холодным салатом из огурцов или с жасминовым рисом, отваренным на пару.