KIKKOMAN

Такос с креветками терияки и манговой сальсой

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

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

30 г	маринованного имбиря
300 г	манго, очищенного и нарезанного кубиками
0,5 пучка	мяты, листья
3	зелёных лука, нарезанных
1 ч. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
90 мл	вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
250 г	королевских креветок, очищенных
150 г	кабачков
100 г	грибов, например, шиитаке
3 ст. л.	растительного масла
6	тортилий для тако
6	листьев салата романо
3 ст. л.	острого чили соуса Кимчи Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

30 г маринованного имбиря - **300 г** манго, очищенного и нарезанного кубиками - **0,5 пучка** мяты, листья - **3** зелёных лука, нарезанных - **1 ч. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **1 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком

Начните с приготовления сальсы: нарежьте мелко имбирь, затем смешайте с манго, мятой, зелёным луком, кунжутным маслом Kikkoman и вок-соусом Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком. Оставьте мариноваться.

Шаг 2

250 г королевских креветок, очищенных - **150 г** кабачков - **100 г** грибов, например, шиитаке

Большие креветки разрежьте пополам вдоль, а мелкие оставьте целыми. Кабачки разрежьте пополам вдоль и нарежьте кубиками по 1 см. Удалите ножки грибов и разрежьте крупные грибы пополам.

Шаг 3

3 ст. л. растительного масла - **75 мл** вок-соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком

Нагрейте растительное масло в большом воке и обжарьте кабачки и грибы на сильном огне 2 минуты. Добавьте креветки и обжаривайте еще 3 минуты. Дегласируйте вок-соусом Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком и перемешайте.

Шаг 4

6 тортилий для тако - **6** листьев салата романо - **3 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman

Выстелите тортильи листьями салата и наполните острым чили соусом Кимчи Kikkoman,

манговой сальсой, креветками и овощами.