KIKKOMAN

Gambas à la sauce soja piquante

durée totale **30 min.** **30 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
972 kJ / 232 kcal

Matières grasses: **13,6 g** Protéines: **20,3 g**
Glucides: **5,6 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

20	gambas non décortiquées
	huile
0,5 bouquet	de coriandre
0,5 bouquet	de ciboulette
	poivre noir, moulu grossièrement

Pour la sauce soja piquante :

6 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
180 ml	de vinaigre de pomme
30 ml	d'huile de sésame
2 càs	de sucre
2 càc	d'ail finement haché
2 càc	de gingembre finement haché

PRÉPARATION

Étape 1

Mettre tous les ingrédients de la sauce soja piquante dans un bol et bien mélanger. Couper ensuite les gambas non décortiquées en deux dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les moitiés de gambas en plaçant d'abord le côté coque en dessous.

Étape 2

Les retourner ensuite avec une spatule et faire revenir la face intérieure. Déglacer avec la sauce soja piquante et laisser évaporer un peu tout en tournant la poêle. Répartir les gambas sur une assiette et arroser avec la sauce de la poêle. Décorer avec la coriandre et la ciboulette et poivrer.