KIKKOMAN

Tacos de crevettes Teriyaki avec sauce salsa

durée totale **25 min.** **15 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

30 g	de gingembre pour sushi
300 g	de mangue, pelée et coupée en dés
0,5 bouquet	de menthe, feuilles cueillies
3	oignons nouveaux, émincés
1 càc	Huile de sésame grillé Kikkoman
90 ml	Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
250 g	de crevettes royales, décortiquées
150 g	de courgettes
100 g	de champignons, par exemple des shiitakes
3 càs	d'huile végétale
6	coques à tacos
6	feuilles de laitue romaine
3 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

30 g de gingembre pour sushi - **300 g** de mangue, pelée et coupée en dés - **0,5 bouquet** de menthe, feuilles cueillies - **3** oignons nouveaux, émincés - **1 càc** Huile de sésame grillé Kikkoman **1 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman

Commencer par préparer la salsa : couper le gingembre en petits morceaux, puis le mélanger avec la mangue, la menthe, les oignons nouveaux, l'huile de sésame Kikkoman et la sauce teriyaki Kikkoman à l'ail. Laisser mariner.

Étape 2

250 g de crevettes royales décortiquées - **150 g** de courgettes - **100 g** de champignons, par exemple des shiitakes

Couper les grosses crevettes en deux dans le sens de la longueur et laisser les petites entières. Laver les courgettes, les couper en quatre dans le sens de la longueur et les couper en morceaux de 1 cm. Retirer les pieds des champignons et couper les gros en quatre.

Étape 3

3 càs d'huile végétale - **75 ml** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman

Faire chauffer l'huile végétale dans un grand wok et faites revenir les courgettes et les champignons à feu vif pendant 2 minutes. Ajouter les crevettes royales et faire revenir le tout pendant 3 minutes supplémentaires. Déglacer avec la sauce Teriyaki à l'ail Kikkoman et remuer tout en nappant brièvement.

Étape 4

6 coquilles à tacos - **6** feuilles de laitue romaine - **3 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman

Tapisser les coquilles à tacos avec les feuilles de laitue et les garnir de sauce chili Kikkoman pour kimchi, de salsa à la mangue, de crevettes et de légumes.