KIKKOMAN®

Camarão em molho de pimenta

INGREDIENTES

4 Porções

8 peça	Camarões descascados
1 colheres de chá	Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
1 colheres de chá	saquê (ou vinho branco)
1 peça	couve Pak choi
2 colheres de sopa	azeite virgem
	algumas gotas de óleo de sésamo

Para o molho de pimenta

2	dentes de alho
10 g	gengibre
5 cm	alho Francês (parte branca)
100 g	Ketchup
60 ml	Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten
	Umas gotas de molho de pimenta TABASCO® Pepper Sauce
60 ml	caldo de peixe
	Açúcar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Pique muito finamente o alho, gengibre e alho-Francês. Misture bem todos os ingredientes com o molho de pimenta.

Passo 2

Descasque os camarões (deixe a cabeça), limpe a umidade e tempere com molho de soja Kikkoman Tamari sem glúten e saquê. Pré-aqueça o azeite na frigideira e frite os camarões por um curto período até ficarem rosados. Em seguida, retire da panela. Adicione um pouco mais de azeite, se necessário, adicione o alho e gengibre e depois de liberar o aroma adicione o alho-Francês e frite em lume médio. Uma vez amolecido, adicione o molho e deixe ferver.

Passo 3

Adicione os camarões ao molho e frite até que estejam bem quentes, em seguida, termine com algumas gotas de óleo de sésamo. Sirva com ¼ da couve pak choi frita e guarneça com cebolinho picado e tiras de pimento, se gostar.