KIKKOMAN

Maionese de camarão com molho Ponzu

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.133 kJ / 510 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

16	camarões cozidos médios
200 ml	de maionese
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
1	abacate
1	pepino pequeno
1	toranja
0,5 colheres de chá	colher de chá de gengibre em pó
1	dente de alho
0,5	molho de coentros
1	limão
	Sal
	Pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Despeje a maionese numa tigela, descasque o alho e coloque-o no espremedor, adicione o gengibre, despeje o molho Ponzu e misture. Descasque a toranja e corte o pepino em tiras finas. Descasque e corte o abacate em cubos. Coloque tudo numa saladeira, despeje 2 colheres de sopa de molho Ponzu, misture. Descasque o camarão e pique os coentros.

Passo 2

Para servir: Distribua a mistura de maionese no centro, coloque camarão, a maionese com molho Ponzu e polvilhe com coentros. Também pode adicionar tiras de rabanete.