

Ostras asiáticas em molho teriyaki

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

INGREDIENTES

2 Porções

6	ostras frescas cruas
2 colheres	<u>Kikkoman Marinada</u>
de sopa	<u>Teriyaki</u>
1 colheres	de vinagre de arroz
de sopa	
1 colheres	de mel
de sopa	
0,25	<u>Kikkoman Óleo de</u>
colheres de	<u>Sésamo Tostado</u>
chá	
0,5	chalota
0,5 colheres	de alho picado
de chá	
1 colheres	de gengibre em conserva
de chá	(como para sushi)
2	chalotas grandes
500 ml	de óleo alimentar
2 pitada	de sal

PREPARAÇÃO

Passo 1

6 ostras frescas cruas

Abra as ostras com uma faca para ostras ou peça ao seu peixeiro para o fazer. Tenha muito cuidado e atenção à sua mão.

Passo 2

2 colheres de sopa Kikkoman Marinada Teriyaki - **1**

colheres de sopa de vinagre de arroz - **1 colheres**

de sopa de mel - **0,25 colheres de chá** Kikkoman

Óleo de Sésamo Tostado - **0,5** chalota - **0,5**

colheres de chá de alho picado - **1 colheres de chá**

de gengibre em conserva (como para sushi)

Misture a marinada teriyaki, o vinagre de arroz, o mel e o óleo. Em seguida, pique a chalota e o gengibre o máximo possível e adicione-os juntamente com o alho picado. Misture bem e o molho está pronto.

Passo 3

2 chalotas grandes - **500 ml** de óleo alimentar - **2** **pitada** de sal

Corte as chalotas em fatias iguais e coloque-as sobre papel de cozinha. Polvilhe com duas pitadas de sal e deixe repousar durante 10-15 minutos para que o sal retire a humidade das chalotas. Pré-aqueça o óleo numa panela ou num wok para fritar. Colocar as chalotas no óleo e fritar até ficarem douradas. Em seguida, retire-as do óleo, escorra-as sobre papel de cozinha seco e polvilhe-as com sal.

Passo 4

Sirva as ostras com 1 ou 2 colheres de chá de molho e uma pitada de chalotas estaladiças.