

Ostras asiáticas em molho teriyaki

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

INGREDIENTES

2 Porções

6	ostras frescas cruas
2 colheres de sopa	<u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u>
1 colher de sopa	de vinagre de arroz
1 colher de sopa	de mel
0,25 colheres de chá	<u>Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado</u>
0,5	chalota
0,5 colheres de chá	de alho picado
1 colher de chá	de gengibre em conserva (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 colher de sopa** de vinagre de arroz - **1 colher 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 colher 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.