KIKKOMAN

Teriyaki-katkaraputacot mangosalsalla

kokonaisaika **25 min** **15 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

30 g	sushi-inkivääriä
300 g	mangoa kuorittuna ja kuutioituna
0,5 nippu	minttua, lehdet irroteltuina
3	kevätsipulia viipaloituna
1 tl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
90 ml	Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
250 g	jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina
150 g	kesäkurpitsaa
100 g	sieniä, esim. siitake
3 rkl	kasviöljyä
6	tacokuorta
6	romainesalaatin lehteä
3 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille

VALMISTUS

Vaihe 1

30 g sushi-inkivääriä - **300 g** mangoa kuorittuna ja kuutioituna - **0,5 nippu** minttua, lehdet irroteltuina - **3** kevätsipulia viipaloituna - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy **1 rkl** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
Valmista ensin salsa: leikkaa inkivääri pienemmiksi paloiksi ja sekoita mangon, mintun, kevätsipulin, Kikkoman seesamiöljyn ja Kikkoman teriyakikastikkeen kanssa. Jätä tekeytymään.

Vaihe 2

250 g jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuina - **150 g** kesäkurpitsaa - **100 g** sieniä, esim. siitake
Leikkaa isot ravunpyrstöt pituussuunnassa kahtia ja jätä pienemmät kokonaisiksi. Huuhtele kesäkurpitsa, leikkaa se pituussuunnassa neljään osaan ja paloittele 1 cm paloiksi. Poista sienistä kannat ja leikkaa isoimmat neljään osaan.

Vaihe 3

3 rkl kasviöljyä - **75 ml** Kikkoman paahdetulla valkosipulilla maustettu teriyaki wokkikastike
Kuumenna kasviöljy isossa wokkipannussa ja paista kesäkurpitsaa ja sieniä kovalla lämmöllä 2 minuuttia. Lisää jättikatkaravunpyrstöt ja paista vielä 3 minuuttia. Lisää Kikkoman teriyakikastike ja sekoita hetki.

Vaihe 4

6 tacokuorta - **6** romainesalaatin lehteä - **3 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
Vuoraa tacokuoret salaatinlehdillä ja täytä Kikkoman chilikastikkeella, mangosalsalla, katkaravuilla ja kasviksilla.