KIKKOMAN

Terijaki takosi sa kozicama i mangom

Ukupno vreme **25 min** **15 min** vreme pripreme **10 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

30 gr	đumbira za suši
300 gr	manga, oljuštenog i isečenog na kockice
0,5 svežanj	nane, samo listovi
3	mlada luka, isečena na kolutiće
1 kašičica	Kikkoman Ulje Pečenog Susama
90 ml	Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom
250 gr	kraljevskih kozica, očišćenih
150 gr	tikvica
100 gr	pečuraka, npr. šitake
3 kašike	biljnog ulja
6	tako školjki
6	listova rimske salate
3 kašike	Kikkoman Ljuti Sos za Kimči

PRIPREMA

Korak 1

30 gr đumbira za suši - **300 gr** manga, oljuštenog i isečenog na kockice - **0,5 svežanj** veze nane, samo listovi - **3** mlada luka, isečena na kolutiće - **1 kašičica** Kikkoman Ulje Pečenog Susama **1 kašika** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom

Najpre pripremite salsu: đumbir narežite na sitnije komade, pa ga pomešajte sa mangom, nanom, mladim lukom, Kikkoman Susamovim Uljem i Kikkoman Teriyaki Wok sosom sa peč.bel.lukom. Ostavite da se marinira.

Korak 2

250 gr kraljevskih kozica, očišćenih - **150 gr** tikvica - **100 gr** pečuraka, npr. šitake

Krupnije kozice prepolovite po dužini, a manje ostavite cele. Operite tikvicu, četvrtajte je uzdužno i isecite na komade debljine 1 cm. Odstranite drške pečuraka, a krupnije isecite na četvrtine.

Korak 3

3 kašike biljnog ulja - **75 ml** Kikkoman Terijaki Wok Sos sa Pečenim Belim Lukom

Zagrejte biljno ulje u velikom voku i pržite tikvice i pečurke na jakoj vatri 2 minuta. Dodajte kozice i pržite uz mešanje još 3 minuta. Deglazirajte Kikkoman Teriyaki Wok sosom sa peč.bel.lukom i mešajte dok se sastojci kratko ne glaziraju.

Korak 4

6 tako školjki - **6** listova rimske salate - **3 kašike** Kikkoman Ljuti Sos za Kimči

U tako školjke stavite listove salate, pa ih napunite Kikkoman Kimči ljutim sosom, salsom od manga, kozicama i povrćem.