Stir-fry z kalmarów w sosie ostrygowym

Składniki

- **4** obrane z błon zblanszowane kalmary
- **2** drobno siekane ząbki czosnku
- **2** cebule ze szczypiorem
- Łyżeczka prażonego sezamu
- Łyżka oleju
- **2-3** łyżki sosu ostrygowego

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią
2. Ulokuj Wok bezpośrednio nad żarem i rozgrzewaj przez 10 minut pod zamkniętą pokrywą grilla.
3. Nalej na Wok olej i smaż na nim cebulę pokrojoną w pióra. Następnie dodaj kalmary pokrojone w dużą kostkę. Zamknij pokrywę grilla na minutę.
4. Otwórz grill, dodaj sosu ostrygowego, czosnku oraz pokrojonego szczypioru z dymki. Zamieszaj i zamknij grill na ok. 2 minuty.
5. Serwuj kalmary w sosie ostrygowym posypane prażonym sezamem z dodatkiem ryżu jaśminowego.