

Pasta z pieczonego dorsza

Czas ogółem **10 min** **10 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

250 g	filetu dorsza
2 łyżki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
0,5 łyżki	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
2,5 łyżki	soku z cytryny
0,5 łyżeczki	miodu
0,5	ząbka czosnku
0,25	papryczki chili
0,33	pieprzu
łyżeczki	
2 łyżki	oliwy z oliwek
1 łyżeczka	tartego chrzanu
1 łyżka	przecieru pomidorowego
0,5 łyżki	posiekanego koperku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

250 g filetu dorsza - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **0,5 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **2,5 łyżki** soku z cytryny - **0,5 łyżki** miodu - **0,5** ząbka czosnku - **0,25** papryczki chili - **0,33 łyżeczki** pieprzu - **2 łyżki** oliwy z oliwek - **1 łyżeczka** tartego chrzanu - **1 łyżka** przecieru pomidorowego - **0,5 łyżki** posiekanego koperku

Rybę pokrój na kilka kawałków i przełóż do miski lub głębokiego talerza. W osobnej miseczce wymieszaj 1 łyżkę Sosu sojowego Kikkoman, Olej sezamowy Kikkoman, ½ łyżki soku z cytryny, miód i posiekany czosnek oraz chili. Przelej marynatę do ryby i wymieszaj. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Wstaw zamarynowaną rybę do piekarnika na 15-20 minut. Dorsza po upieczeniu i ostygnięciu roznieć widelcem. Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj na pastę.