KIKKOMAN

Sandacz z warzywnymi paseczkami w azjatyckim sosie

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

300 g	ryby słodkowodnej, np. sandacza
1	szalotka
5 kawałki	grzybów shiitake
0,25 kawałek	czerwonej i żółtej papryki
250 ml	bulionu rybnego / dashi
2 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
4,5 łyżeczki	Białe wino (piękne)
1,5 łyżeczka	cukru
3 łyżeczki	mąki ziemniaczanej, rozprowadzonej w 3 łyżeczkach wody
5	listków szczypiorku

Ponadto

mąka pszenna
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Sos: paprykę, szalotkę i grzyby pokroić w drobne paseczki lub plasterki. Podsmażyć na patelni na niewielkiej ilości oleju. Bulion rybny lub dashi zagotować razem z naturalnie warzonym sosem sojowym Kikkoman, białe wino i cukrem. Zagęścić rozprowadzoną w wodzie mąką ziemniaczaną i na koniec dodać posiekany szczypiorek.

Krok 2

Rybę pokroić w kawałki wielkości kęsów, obtoczyć w mące i smażyć na głębokim oleju przez krótką chwilę w temperaturze 180°C. Kawałki ryby włożyć do małych miseczek, dodać sos i warzywa.