KIKKOMAN

Морской язык под соусом «шампань»

Общее время **50 мин** **50 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
3166 кДж / 756 ккал

Жиры: **28 г** Белки: **33,1 г**
Углеводы: **45 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

180 г	длиннозерного дикого риса
100 г	шампиньонов
1 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	миндальных лепестков
1 ст. л.	мелко порубленной зелени
6	кусочков филе морского языка, готовых к кулинарной обработке
2 ст. л.	Соус Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком
200 мл	рыбного бульона
100 г	жирных сливок
200 мл	шампанского
1 щепотка	сахара
1,5 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
50 г	сливочного масла
1,5 ст. л.	взбитых сливок
2 ст. л.	топлёного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Отварить рис в соответствии с указаниями на упаковке. Очистить шампиньоны, порезать тонкими пластинами и пожарить на сливочном масле. Обжарить миндальные лепестки в сковороде до золотистого оттенка. Готовый рис соединить с шампиньонами, миндальными лепестками и мелко порубленной зеленью. Поставить в теплое место.

Шаг 2

Промыть филе морского языка под проточной водой, промокнуть бумажным полотенцем, полить соусом Teriyaki с обжаренным чесноком и мариновать 15 минут.

Шаг 3

Для приготовления соуса «шампань» уварить наполовину рыбный бульон с жирными сливками и шампанским, приправить щепоткой сахара и соевым соусом, взбить соус с кусочками холодного сливочного масла. Непосредственно перед подачей на стол добавить соевый соус, взбитые сливки и взбить в пену погружным блендером.

Шаг 4

Топлёное масло разогреть в сковороде, промокнуть бумажным полотенцем филе морского языка и пожарить на каждой стороне около 2 минут, при этом периодически поливать

топлёным маслом. Сервировать рыбу приготовленным соусом «шампань» и рисовым гарниром.