KIKKOMAN

Сибас с имбирём и томатами

Общее время **90 мин** **30 мин** Время подготовки **40 мин** Время приготовления **20 мин** Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
3 877 кДж / 926 ккал

Жиры: **35 г** Белки: **79 г**
Углеводы: **23 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2	сибаса, каждый весом около 350 г
3 ст. л.	острого чили соуса Кимчи Kikkoman
400 г	помидоров черри
1	лук-шалот
3 см	имбиря
2	стебля сельдерея
2	зубчика чеснока
50 мл	растительного масла для жарки
200 мл	белого вина
4 ст. л.	слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman
10	листьев тайского базилика
1 щепотка	перца
0,5 ч. л.	сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 сибаса, каждый весом около 350 г - **3 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman
Удалите с рыбы чешую, вымойте и высушите её. Ножом надрежьте кожу рыбы с обеих сторон. Обмажьте рыбу острым чили соусом Кимчи Kikkoman и отложите в сторону.

Шаг 2

400 г помидоров черри - **1** лук-шалот - **3 см** имбиря - **2** стебля сельдерея - **2** зубчика чеснока - **50 мл** растительного масла для жарки
Нарежьте помидоры и лук кубиками. Нарежьте имбирь и сельдерей слайсами. Порубите чеснок. Нагрейте масло на сковороде и быстро обжарьте рыбу с обеих сторон до золотистого цвета.

Шаг 3

200 мл белого вина - **4 ст. л.** слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **10** листьев тайского базилика - **1 щепотка** перца - **0,5 ч. л.** сахара
Добавьте к рыбе лук и сельдерей и обжаривайте до мягкости. Добавьте имбирь, чеснок и помидоры. Влейте вино и готовьте, пока алкоголь не выпарится. Добавьте слабосоленый соевый соус Kikkoman и готовьте, пока жидкость не выпарится. В конце приготовления приправьте сахаром, перцем и свежими порванными или нарезанными листьями тайского базилика.