KIKKOMAN

Сибас в воке с лапшой Удон

Общее время **25 мин** **15 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

300 г	молодой капусты пак-чой
1	стебель лемонграсса
250 г	филе сибаса с кожей, без костей (или филе другой твёрдой белой рыбы)
4 ст. л.	рапсового масла
30 г	имбиря, очищенного и нарезанного
2	зубчика чеснока, очищенных и тонко нарезанных
3 ст. л.	лимонного сока
300 г	лапши Удон (в вакуумной упаковке, готовой)
75 мл	вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом
2 ст. л.	сладкой мирин приправы Kikkoman
2 ст. л.	жареного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

250 г филе сибаса с кожей, без костей (или филе другой твёрдой белой рыбы) - **4 ст. л.** рапсового масла

Нарежьте филе сибаса поперёк на полоски шириной 1 см. Обжарьте в воке в рапсовом масле на сильном огне 2 минуты. Выньте из вока шумовкой и отложите в сторону.

Шаг 2

300 г молодой капусты пак-чой - **1** стебель лемонграсса - **30 г** имбиря, очищенного и нарезанного - **2** зубчика чеснока, очищенных и тонко нарезанных - **3 ст. л.** лимонного сока

Нарежьте пак-чой вдоль на шесть частей или поперёк на полоски шириной 3 см. Разрежьте лемонграсс поперёк на четыре части и слегка раздавите обратной стороной тяжёлого ножа. Обжарьте пак-чой в раскаленном масле 3 минуты, затем добавьте лемонграсс, имбирь и чеснок и перемешайте один раз. Дегласируйте лимонным соком.

Шаг 3

300 г лапши Удон (в вакуумной упаковке, готовой) - **75 мл** вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом **2 ст. л.** сладкой мирин приправы Kikkoman

Слегка размягчите лапшу в миске с горячей водой, затем слейте воду и добавьте в вок. Добавьте вок-соус Kikkoman Терияки и сладкую мирин приправу Kikkoman. Перемешайте и готовьте, пока все не прогреется.

Шаг 4

2 ст. л. жареного кунжута

Положите полоски сибаса на лапшу, накройте

вок и тушите 1 минуту, пока блюдо не станет горячим. Подавайте, посыпав кунжутом.