

# Судак с овощами в азиатском соусе

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

300 г	пресноводной рыбы, например, судака
1	головка лука-шалот
5	грибов шиитаке
кусочка/шт.	
0,25 кусочек	красного или желтого
к/шт.	болгарского перца
250 мл	рыбного бульона /3 ст. л. саке
2 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
4,5 ч. л.	белое вино (прекрасный)
1,5 ч. л.	сахара
3 ч. л.	картофельного крахмала, растворенного в 3 ч. л. воды
5	стрелок зеленого лука
кроме того	пшеничная мука растительное масло для обжаривания во фритюре

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Сначала для овощей в азиатском соусе порезать перец, лук-шалот и грибы тонкой соломкой и кружками. Затем пассеровать их на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Рыбный бульон вместе с натурально сваренным соевым соусом Kikkoman, белое вино и сахаром довести до кипения. Заправить для загустения растворенным в воде крахмалом и в завершении посыпать нарезанным зеленым луком.

### Шаг 2

Рыбу порезать на кусочки, обвалить в муке и обжаривать во фритюре при температуре 180°C непродолжительное время. Выложить кусочки рыбы в небольшие плоски и добавить к ней овощи с соусом.