

Судак с овощами в азиатском соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

300 г	пресноводной рыбы, например, судака
1	головка лука-шалот
5 кусочка / шт.	грибов шиитаке
0,25 кусочка / шт.	красного или желтого болгарского перца
250 мл	рыбного бульона /3 ст. л. саке
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
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 плоские тарелки и добавить к ней овощи с соусом.

Шаг 3

Chop the fish into bite-sized pieces. Sprinkle with flour and deep fry at 180°C. Put fish pieces on small plates and pour sauce with vegetables on the top.