

Havaborre med ingefær og tomater

Samlet tid **90 min.** 30 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid 20 min. Marineringstid

Næringsindhold:
3.877 kJ / 926 kcal

Fedt: **35 g** Protein: **79 g**
Kulhydrater: **23 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	havaborrer á ca. 350 g per styk
3 spsk.	<u>Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi</u>
400 g	cherrytomater
1	skalotteløg
3 cm	ingefær
2	stængler bladselleri
2	fed hvidløg
50 ml	stegeolie
200 ml	hvidvin
4 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt</u>
10	thaibasilikumblade
1 nip	peber
0,5 tsk.	sukker

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 havaborrer á ca. 350 g per styk - **3 spsk.**

Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

Fjern skællene fra fiskene, og rens og tør dem. Rids skindet på begge sider med en kniv. Dæk fiskene med Kikkoman kimchi chilisauce, og stil dem til side.

Step 2

400 g cherrytomater - **1** skalotteløg - **3 cm**

ingefær - **2** stængler bladselleri - **2** fed hvidløg -

50 ml stegeolie

Skær tomater og løg i tern. Skær ingefær og bladselleri i skiver, og hak hvidløget. Opvarm olie på en stegepande. Steg fiskene ganske kort på begge sider, indtil de er gyldenbrune.

Step 3

200 ml hvidvin - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt

Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **10**

thaibasilikumblade - **1 nip** peber - **0,5 tsk.** sukker

Tilsæt løg og bladselleri til fiskene på panden, og steg, indtil løgene er bløde. Tilsæt ingefær, hvidløg og tomater. Hæld hvidvin over, og lad det hele koge, indtil alkoholen er fordampet. Tilsæt Kikkoman sojasauce med mindre salt, og kog det hele ind, indtil væden er fordampet. Mod slutningen smages retten til med sukker, peber og friskrevne blade af thaibasilikum.