KIKKOMAN

Sandart med grøntsagsstrimler og asiatisk sauce

INGREDIENSER

4 Portioner

300 g	ferskvandsfisk, fx sandart
1	skalotteløg
5 stk.	shiitakesvampe
0,25 stk.	rød og 1/4 gul peberfrugt
250 ml	fiskebouillon/dashi-bouillon
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4,5 tsk.	spsk. hvidvin (henrivende)
1,5 tsk.	sukker
3 tsk.	kartoffelmel rørt ud i 3 tsk. vand
5	strå purløg

Desuden skal du bruge

hvedemel
olie til friturestegning

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Først tilberedes saucen: Snit peberfrugterne, skalotteløget og svampene i fine strimler eller tynde skiver. Svits grøntsagerne på en pande med lidt olie.

Step 2

Tilsæt fiskebouillon/dashi, Kikkoman naturligt brygget sojasauce, hvidvin og sukker, og kog det hele op. Jævn saucen med kartoffelmelsjævningen, og tilsæt det snittede purløg lige inden servering.

Step 3

Skær fisken i mundrette stykker. Vend stykkerne i mel, og fritér dem kort ved 180° C. Anret fiskestykkerne i små skåle, og fordel saucen med grøntsagerne ovenpå.