KIKKOMAN

Wokstegt havaborre med udonnudler

Samlet tid **25 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	baby pak choi
1	stilk citrongræs
250 g	havaborrefilet med skind og uden ben (eller en anden fast hvid fiskefilet)
4 spsk.	rapsolie
30 g	ingefær, skrællet og hakket
2	fed hvidløg, skrællet og tyndtskåret
3 spsk.	citronsaft
300 g	udonnudler (vakuumpakkede og kogte)
75 ml	Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø
2 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
2 spsk.	ristede sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

250 g havaborrefilet med skind, dog uden ben (eller en anden fast hvid fiskefilet) - **4 spsk.** rapsolie

Skær havaborren på tværs i 1 cm brede strimler. Steg dem i en wok i varm rapsolie ved høj varme i 2 minutter. Fjern dem fra wokken med en hulske, og læg dem til side.

Step 2

300 g baby pak choi - **1** stængel citrongræs - **30 g** ingefær, skrællet og hakket - **2** fed hvidløg, skrællet og tyndtskåret - **3 spsk.** citronsaft

Skær pak choi på langs i seks dele eller alternativt på tværs i 3 dele, og knus den let med bagsiden af en kniv. Steg pak choi i varm olie i 3 minutter, og tilsæt derefter citrongræs, ingefær og hvidløg. Rør det godt sammen, og kog wokken af med citronsaft.

Step 3

300 g udonnudler (vakumpakkede, kogte) - **75 ml** Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø **2 spsk.** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil

Skil udonnudlerne fra hinanden i en skål med varmt vand. Hæld derefter væden fra og kom dem i wokken. Tilsæt Kikkoman teriyaki sauce med sesam og Kikkoman krydderi i mirin-stil. Bland det hele grundigt sammen, indtil alt er gennemvarmet.

Step 4

2 spsk. ristede sesamfrø

Læg strimlerne af havaborre oven på nudlerne, læg låg på wokken, og lad det simre i 1 minut, indtil alt er varmt. Drys med ristede sesamfrø inden servering.