

Snoekbaars met groentereepjes in Aziatische saus

INGREDIËNTEN

4 porties

300 g	zoetwatervis, bijv. snoekbaars
1	sjalotje
5 stuk	shiitake paddenstoelen
0,25 stuk	rode paprika, gele paprika
250 ml	visbouillon / dashi
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
4,5 tl	witte wijn (mild)
1,5 tl	suiker
3 tl	aardappelzetmeel, opgelost in 3 theel. water
5	sprietjes bieslook
Bovendien	tarwemeel olie om te frituren

VOORBEREIDING

Stap 1

Eerst de saus: paprika, sjalot en paddenstoelen in fijne reepjes of plakjes snijden. In een pan met een beetje olie fruiten. De visbouillon of dashi samen met Kikkoman sojasaus, witte wijn en suiker aan de kook brengen. Met een beetje zetmeel (in water opgelost) binden en tot slot de gesneden bieslook toevoegen.

Stap 2

De vis in hapklare stukken snijden, in meel wentelen en even op 180 °C frituren. De stukjes vis in kleine schaalpjes schikken en de groentesaus toevoegen.

Stap 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.