KIKKOMAN

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	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
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 schaaltjes schikken en de groentesaus toevoegen.